أحلى الحلويات



غادة محمد سعيد

أحلى الحلويَّات

لكل المناسبات

غادة محمد سعيد

فهرس

مُقدِّمة

الحلـــــــــويَّـــات...

عالم غريب المعالم، ومتعدِّد الأشكال...

الحلـــــــــويَّـــات...

لذيذة الطعم، معقَّدة الصنع...

الحلـــــــــويَّـــات...

هي السهل الممتنع، تسحرك وتجعلك تأكل منها مـــا لـــذَّ وطاب، ولكن عندما تصنعينها تجدينها شاقَّـــة الصُنع تحتاج إلى دقَّة متناهية؛ فهي أول شيء أحببناه ونحن صغار، وكـــل منا يتمنَّى أن يُتقن عملها ونحن كبار، فلمجال الحلـــويَّـــات والجاتوهات عشَّاقه الذين يُبدعون فيه، وينشغلون بكل كبيرة وصغيرة فيه، فهو بحر لا ينتهي من الخبرة والتجارب، ولكن الكثير من ربَّـــات البيوت لا يتقنَّ صناعة الأصناف اللذيـــذة التي يحبُّها أبناؤهم أو أزواجهم؛ لذا جاء دور ذلك الكتـــاب؛ كي يكون المرشد لك سيدتي في بحـــر الحلـــــــــويَّـــات الكبير، كي يأخذ بيديك إلى برِّ الأمان وصناعة ما لذَّ وطاب من الحلـــــــــويَّـــات، ولكـــن أحـــبُّ أن أوضِّـــح أن مـــا

تصنعينه بيديك هو أهمُّ شيء في الموضوع؛ فمنه ستتعلمين وليس من الكتاب، فالكتاب كمعلِّم السباحة الذي يعلِّم مَنْ على البرِّ أمَّا عندما تدخلين داخل المياه فخبرتك وحدها هي التي ستوصلك إلى برِّ الأمان، وأخيرًا أتمنَّى من الله أن تستفيد بهذا الكتاب كُل قارئة، وأن تفيد به الآخرين.

مع تحيات

غادة محمد سعيد

إهـــداء

أهدي هذا الكتاب إلى أمي التي علَّمتني كل شيء، وحتى الآن لا أستطيع أن أصف جمال الأشياء البسيطة التي علَّمتني إياها؛ فهي بسيطة أي نعم، ولكن لها طعم آخر يختلف عن أي شيء وكل شيء، فهي المعلِّم الأوَّل والأخير...

الحلـــويَّات عالم شاسع لا حدود له، وعالم الطـــبخ قـــائم على خيال الفرد وذوقه، ويشمل أقسامًا مختلفة من عجـــائن وكريمات، وتطبيقًا لكليهما حاولت أن أجمع أهم الوصـــفات الأساسية التي تتشعَّب منهـــا مئـــات الوصـــفات الأخـــرى، وستلاحظون أنه عندما تسيطرون على الوصفات الأساســـية يسهل عليكم تطبيق أي وصفة أخرى مهما كانت.

وتُعتبَرُ صناعة الحلويَّات السكرية والشيكولاتة واحدة من الصناعات العربية العريقة التي عُرِفَت منـــذ آلاف الســـنين عندما كانت تعتمد على التمور وبعض أنواع الفاكهة والعسل، وتطوَّرت تلك الصناعات عبر السنين من مختلف النـــواحي التكنولوجية والاقتصادية، وواكبت في العقود الخمس الأخيرة معظـــم المتغيِّـــرات العالميـــة، وانتشـــرت صـــناعاتها على امتداد الوطن العربي، وحـــدثت تكنولوجيـــات جديـــدة لخطوط الإنتـــاج، وتنـــوَّعـــت المنتجـــات لتُعـــدُّ بالمئـــات من الأصناف، كما تعدَّدت المواد الأوَّلية الداخلة في العمليات التصنيعية.

تعريف المقادير بالكوب

تسأل الكثير من نسائنا العزيزات عن معرفة المقادير بالكوب وليس بالجرام كما هو مُتَّبع في الكتب المعروفة، علمًا بأنه من السهل الحصول على ميزان صغير من جميع الأسواق، ولكن حرصًا منا على تسهيل الأمر لمَنْ يردن ذلك يمكن اتباع الآتي لمعرفة الفرق بين الجرامات والأكواب:

بالنسبة للكيلو جرام فهو ١٠٠٠ جرام، ولكننا لا نعرف حجم الكوب الذي تستخدمينه في منزلك؛ لذا سنلجأ إلى حيلة سهلة وبسيطة في توحيد المقادير التي تستخدمينها، وذلك عن طريق استخدام زجاجة من زجاجات المياه الغازية، وهي ذات سعة واحدة، وهي ٢٠٠ ملي، وبالطبع تكون فارغة، وباستخدام هذه الزجاجة تكون لديك أداة لتقيسي بها؛ حيث يكون الكيلو خمس زجاجات مملوءة من هذه الزجاجة، وقامت إحدى السيدات الفاضلات بقياس مقدار كلِّ كوب لديها، كما عملنا على توضيح بعض الأشياء الخاصة بالمطبخ حتى لا تحتاري عند استخدامنا لبعض تلك المصطلحات، ومنها ما يلي:

١- الكوب الواحد = ٢٠٠ جم لكلٍ من السكر الخشن، والسمن، والزبد.

٢- الكوب الواحد = ١٧٥ جم من الدقيق المنخول، والسكر البودرة.

٣- أيضًا اللبن الحليب = الحليب الجاموسي الكامل الدسم.

٤- دقيق السميط = السميد.

أساسيات الحلويَّات

تنجح عملية صناعة الحلويَّات بشكل أفضل مع الالتزام بالقواعد واتباع طريقة الإعداد والمقادير بدقَّة، ويجب قراءة الوصفة وطريقة الإعداد قبل أن تبدئي في تحضير الأدوات والمواد الأوَّلية، وستجدين في النهاية تفاصيل حفظ الحلويَّات؛ فيكون لديك تصوُّر كامل للعملية.

كما ينبغي الحرص أثناء إعداد العصائر والسوائل السكريَّة التي تتطلَّب درجة حرارة مرتفعة، وتقليبها بهدوء بملعقة خشبية وتجنُّب أية طرطشة، ويُراعَى نقل الوعاء الساخن من الفرن على قطعة قماش، وعلى سطح لا يحترق بسهولة، ولا تلمسي الوعاء الساخن أبدًا، ولا تحاولي وضع أصابعك في السوائل؛ لأن حرارتها تكون شديدة بالفعل.

اختبار السكر المعقود

هناك طريقتان لاختبار السكر المعقود وهما:

أولاً: باستخدام ترمومتر السكر، بوضعه في الوعاء على أن تكون بصيلة الزئبق تحت سطح السكر المعقود بعد أن يكون قد وصل لمرحلة الغليان، ورفع الوعاء من على النار فور الوصول إلى الدرجة المطلوبة.

ثانيًا: استخدام ملعقة صغيرة بيدٍّ طويلة لأخذ كمية صغيرة من السائل تنقلينها إلى إناء به ماء مثلج، والتقليب بالأصابع لتشكيل كرة، ويتكوَّن ما يلي عند درجات الحرارة المختلفة:

١- يكون بين أصابعك خيط لين جدًا عند درجة حرارة ١٠٥ مئوية.

٢- تجري بين أصابعك كرة طرية عند درجة حرارة ١١٥ مئوية.

٣- عند درجة ١٢٢ مئوية تتشكَّل بين أصابعك الكرة، ويثبت شكلها.

٤- عند درجة حرارة ١٣٨ مئوية تتشكَّل خيـــوط هشَّـــة لكن متماسكة.

٥- تتكوَّن خيوط صلبة عند درجة حرارة ١٥٤ مئويـــة، وبعد هذه المرحلة يستحيل استخدام اليد.

ملحوظة:

إذا احترقت يدك؛ سارعي بوضع مكان الحرق تحت ماء بارد لإزالة السائل السكري، واغمري مكان الحرق في مـــاء بارد لمدَّة عشر دقائق.

الأدوات

١- استخدمي مقلاة معدنية ثقيلة القاعــدة بــالحجم الــذي توصي به الوصفة، مع وجود ترمومتر قيــاس درجــة حرارة السكريات السائلة، فهو من أهــم أدوات إعــداد الحلويَّات؛ لأنه يخلِّصك من الحيرة، كما يجب اختيــار ترمومتر علاماته وأرقامه كبيرة وواضحة.

٢- الملعقة الخشبية ذات اليدِّ الطويلة لا توصِّــل الحــرارة وتقلَّب جيدًا إلاَّ أن بعض الوصفات قد تتطلَّب خلاطًا أو مضربًا كهربائيًا.

٣- قطعة الرخام الكبيرة مهمة جدًا لإعداد الخلطات الساخنة لعمل حلويات من نوع الفوندام مثلاً.

٤- القمع مهم جدًا، ويمكن عمله بورقة من النوع المقاوم للدهون وطيها نصفين، فتشبه المثلث، ثم نملأ القمــع بالشــيكولاتة السائلة ونضعها على التورتة أو الجاتوه الذي تريدين تزيينه، ويُعتمَدُ في القمع على الجزء الأعلى منــه؛ حيــث يمكــن الضغط بأصابع اليد لتخرج كمية أكبر.

٥- فرشاة صغيرة بيدٍّ طويلة.

٦- سكين لتقطيع الشيكولاتة الخام التي يُنصَحُ بوضعها في الفريزر قبل التقطيع بفترة وجيزة إذا كان الجو حـــارًا، وأفضل النتائج يمكن الحصول عليها من خلال العمــل في درجة حرارة باردة وجافة، ويجب أن يتمَّ تـــذويب الشيكولاتة الخام تدريجيًا؛ حتى لا تحترق، بمعنى أنه لا ينبغي وضعها فوق النار مباشرة لكن في إنـــاء مقـــاوم للحرارة، موضوع في وعاء به ماء (حمام مائي) ويـــتمُّ التقليب، ويجب الحرص حتى لا تتعرَّض الشـــيكولاتة للماء ولا تتصلَّب، وإذا تصلَّبت لا تصلح مُطلقًا، كمـــا يمكن استخدام الميكروويف لتذويب الشيكولاتة.

٧- يمكن استخدام الشيكولاتة بعد إذابتهـــا لعمـــل أشـــكال متنوِّعة جميلة بواسطة الفنـــاجين والأوعيـــة الورقيـــة الصغيرة المخصَّصة لذلك وتزيينها بالفستق والبنـــدق، ونستخدم شوكتان لوضعهما عند التزيين.

٨- يُراعَى تخزين الشيكولاتة الخام فـــي درجـــة حـــرارة ١٦ مئوية في مكان جاف؛ حتى لا تتكوَّن مادة سكرية بيضـــاء علـــى ســـطحها، كمـــا يجـــب وضـــعها في أكياس بلاستيكية بعيدًا عن الأطعمة الأخرى.

عمل السوائل السكريَّـــة

تبدأ كثير من الوصفات بالسكر السائل المعقود ومهم طبعًا اتباع ما تقوله الوصفة، وهناك بعض القواعد البسيطة لعمـــل سكر معقود ناجح، وهي كما يلي:

١- يجب أن يذوب السكر تمامًا قبل أن يبدأ المزيج في الغليان.

٢- يجب المحافظة على عدم وجود بللورات السكر على جوانب الوعاء باستخدام فرشاة حلويات مبللة، ولاحظي أن هذه البللورات يمكن أن تحوّل السكر المعقود كله إلى كتلة بللورية إذا ما سقطت داخله.

٣- لا تقلِّبي بعد الغليان إلاَّ إذا تضمَّنت الوصفة ذلك.

٤- يجب أن يصل مزيج السكر المعقود إلى درجة الحرارة المضبوطة حسب الوصفة، ثم يُرفَعُ الوعاء من على النار فورًا.

بعض التحضيرات الهامة
في صناعة الحلويَّـــات

١- ورد الديكور:

الورد هو أجمل هدية أهداها الله لنا معشر البشر، فسبحان المبدع الخلاَّق، وتوجد صور كثيرة ومتعدِّدة للورد؛ لذا نرجو أن تركِّزوا على نوع تحبون رسمه وشكله.

ويوجد الكثير من المقادير لكيفية صناعة ورد الـــديكور، وهذه الطريقة تُعدُّ من أسهل طرق إعداد الورد مـــن حيـــث النوع والشكل.

المقادير

١- ٢ كوب نشا.

٢- نصف كوب جيلي أحمر مغلي أو أي لـــون تحبـــه، وذلك حسب نوع الورد المراد عمله [1].

---

[1] - **ملحوظة بخصوص الجيلي يوجد بالأسواق أكياس من الجيلـــي، ومكتوب عليها طريقة التحضير؛ فمثلا نجد مكتوبًا على الكـــيس**

٣- كوب من السكر الناعم.

٤- أسنس لرائحة الورد المراد عمله.

طريقة العمل

١- نحضر إناء عميقًا، ونضع فيه كوب سكر وآخر من النشا، وأيضًا الأسنس، ثم يُصبُّ عليها الجيلي الساخن، ويتمُّ التقليب.

٢- يُضاف إلى الخليط كمية كافية من النشا؛ حتى تتماسك العجينة ولا تلتصق في الأصابع وبعدها تُوضَعُ في كيس من البلاستيك؛ حتى لا تجفَّ.

٣- وإذا أردنا مثلاً أن نصنع وردًا بلديًا فإننا يجب أن نحضر قطعة من البلاستيك، ونضع في وسطها خمس قطع من العجين ملفوفة على شكل كرة صغيرة جدًا، وتُغطَّى بقطعة بلاستيك أخرى، وبالإصبع الأكبر يُضغَط على أحد أطراف العجين حتى تنعم وتصبح أقل من الجانب الآخر.

إضافة ٢ كوب من الماء المغلي، ولكن في حالة صنع الورد نضيف نصف كمية الماء فقط؛ أي نضيف كوبًا واحدًا فقط.

٤- وبعد ذلك نأخذ قطعة أخرى، ويتمُّ عملها مثل الجزرة المقلوبة، وتُلصَق بها ورقة بجوار الأخـــرى، ويـــتمُّ تشكيل الورق مثل ورق الورد بأصابع اليد... وهكذا نكون قد حصلنا على وردة جميلة الشكل.

الشيكولاتة الخام

المقادير:

١- ٧٥٠٠ جم بديل زبدة الكاكاو.

٢- ٢٥٠٠ جم زبدة كاكاو.

٣- ١٤٥٠٠ جم سكر بودرة.

٤- ٤٥٠٠ جم كاكاو ساده.

٥- ٢٠٠ جم لبن بودرة.

٦- ١٠٠ جم لستين.

٧- ١٠ جم نسكافيه.

طريقة العمل:

تُخلَطُ جميع المقادير لمدَّة ٥ ساعات، أو أكثر في مضرب الخلاط الخاص بها، وبعد ذلك تُصفَى، وتُوضَع في الثلاجة حتى وقت استخدامها.

عجينة المليفي

المليفي هو نوع من الحلـويَّـات اللذيذة والمُحبَّبة لــدى الجميع، وتُستعملُ هذه العجينة في كثير مــن الاســتخدامات داخل المطبخ في صناعة عدد كبير من أصــناف الحلــوى، والفطائر.

المقادير:

١- كيلو دقيق.

٢- ٧٥٠ جم زبدة طبيعي صفراء.

٣- ٥٠٠ جم ماء للعجن.

٤- ملعقة صغيرة ملح.

٥- ٢ بيضة.

خطوات التحضير:

١- يُذابُ الملح والبيض في الماء، ويُضاف إليــه الــدقيق وتُعجن جيدًا حتى تســير مثــل الكــورة ولا تلتصــق في جدار الإناء، ويمكن إضافة بعض الــدقيق إذا لــزم ذلك.

٢- نترك العجين لمدَّة ساعة بالثلاجة، وبعـد ذلـك تُفـرَد العجينة بالدقيق بسمك ١ سم على طاولة عليها قطعـة خشب ملساء تكون مُعدَّة لذلك.

٣- ثم تقطَّع الزبدة شرائح، وتُوضَعُ في الجـزء الأوسـط للعجين، وهو ما يمثِّل نصف العجين المفرود، وبعد ذلك يُطبَّق الجزء الأيمن والجـزء الأيسـر علـى الجـزء الأوسط، وتكون الآن مثل السندوتش العجين بالزبدة.

٤- توضع بالثلاجة لمدَّة ساعتان، وبعد ذلك يتمُّ فرد العجين بسمك ١ سم أيضًا، ويُقسَّم بالتقريب إلى ثلاث أجـزاء، ويُطبَّق الجزء الأيمن على الأوسط والجـزء الأيسـر عليها، ونضعها أيضًا في الثلاجة لمدَّة ساعة.

٥- وبعد تكرار العملية السـابقة مـرتين أخـريين تُتـرَك بالثلاجة لليوم التالي، ثم تُفرَدُ العجينة بسمك ٣ مللـي؛ حيث يمكن عملها رقائق لعمـل الجـاتوه أو أقـراص مدوَّرة لعمل التورتات، ذلك بحيـث يمكـن حشـوها بالكريمة الفانيليا، كما يمكن تشكيلها بأشكال كثيرة، حتى أنكِ تستطيعين أن تجمليها بأنواع الجـبن والسـلاطات المختلفة لعمل الساليزون.

٦- يتمُّ طهي أي صنف تـمَّ تشـكيله مـن عجينـة الميلفـي في فرن ذو نار عالية تصل إلى حوالي ٢٢٠ درجة مئوية.

كيك إسفنجي

يُعدُّ الكيك الإسفنجي من أهم العناصر الضرورية في عمل التورتات، والجاتوهات، والسويسرول.

المقادير:

١- ٢٥٠ جرامًا سكر خشن.

٢- ٢٥٠ جرامًا دقيق أبيض.

٣- عدد ٨ بيضات.

٤- قليل من البكينج بودر.

٥- قليل من الفانيليا.

٦- ٥٠ جرامً كاكاو سادة.

٧- قالب مدوَّر مقاس ٣٠ سم، أو قالب مربَّع مقاس ٢٠ في ٣٠ سم.

طريقة التحضير:

١- يُوضَع البيض والسكر في إناء عميق، ويُضرَب بالمضرب الكهربائي لمدَّة ١٥ دقيقة.

٢- يُنخَل الدقيق والفانيليا، والبيكنج بودر، ومقدار الكاكاو إذا كانت الرغبة الحصول على تورتة شيكولاتة.

٣- يُفصَل المضرب، ويُقلَّب خليط الدقيق مع البيض بملعقة خشبية، ويُقلَّب بهدوء شديد حرصًا على كمية الهواء الموجودة بالبيض، ويُدهَن القلب بالسمن خفيف جدًا.

٤- تُخبَز في فرن متوسِّط الحرارة حوالي ١٨٠ درجة مئوية لمدَّة ٣٠ دقيقة، وتُختبَرُ التسوية عن طريق وضع سكين نظيف في وسط الكيكة، فإذا خرجت نظيفة؛ فهذا دليل على نضجها ثم تُقلب على منخل حتى تبرد.

كريمة الفانيليا

الكريمة الفانيليا نوع من أنواع الكريم اللذيذ المُخصَّــص لحشو الميلفي، والإكلير..

المقادير:

١- كيلو لبن حليب.

٢- ١٥٠ جرامًا زبدة بلدي.

٣- ٥٠ جرامًا نشا.

٤- ٤٠٠ جرامًا سكر.

٥- ٣ بيضات.

٦- ١٠٠ جرام دقيق.

٧- قليل من الفانيليا.

طريقة التحضير:

١- يُوضَع اللبن، والسكر، والزبدة، في إناء واحد غويط، ويُرفَع على النار حتى يسخن.

٢- يُؤخَذ كوب من اللبن بعد أن يسخن، ويُوضَع في إناء مستقل ويُترك بعيدًا عن باقي اللبن.

٣- أمَّا بالنسبة لباقي اللبن، فإننا نتركه حتى يغلي.

٤- أمَّا باقي المقادير فتُخلَط مع كوب اللبن الساخن فقــط وتُخلَط جيدًا، ويُصفَّى الكل من خلال منخل.

٥- يُضاف الخليط المُصفَّى إلى اللبن المغلي مع التقليب الجيد والمستمر على النار حتى تنضج جيدًا، وتوضع في إناء آخر لتبرد.

كريمة الجناش

كريمة الجناش هي عبارة عن خليط من الشيكولاتة السادة المضاف إليها اللبن الساخن، وأيضًا قليل من الزبدة الطبيعي، وهذه الكريمة تُستخدَم في حشو الجاتوهــات، أو التورتــات، وقد تُســتخدَم ككســوة خارجيــة لتــورت كثيــرة كجــزء من الديكور.

المقادير:

١- ٥٠٠ جرام شيكولاتة خام.

٢- ٢٠٠ جرام لبن حليب.

٣- ٥٠ جرامًا زبدة طبيعي.

التحضير:

١- تُوضَع الشيكولاتة في إناء جاف من الماء، ونضعها بداخل إناء آخر به ماء، وهذا ما يُعـرَف بالحمـام المائي.

٢- ويُترَك اللبن على النار حتى الغليان.

٣- تُضافُ الشيكولاتة إلى اللبن بعد أن تسـيح تمامًـا، وتُرفع من على النار فورًا، ويُضـافُ إليـه مقـدار الزبدة، وتُترك بالثلاجة حتى تبرد كـي تسـتطيعي تشكيلها كما تشائين، سـواءً كـان كسـوة للتورتـة أو حشو، ولكن يجب التنبيه بأنه لو استخدمتِها كحشو يجب أن تكون ساخنة.

الكريب

الكريب من الأصناف ذات المذاق الخاص، والتي يمكـــن استخدامها في الحلـــويَّـــات أو في المطبخ.

المقادير:

١- كيلو لبن.

٢- ٥٠ جرامًا دقيق.

٣- ٢٥٠ جرامًا سكر.

٤- ١٠ بيضات.

٥- ٥٠ جرامًا زيت.

٦- قليل من الفانيليا.

٧- تفاح، وزبيب أبيض، وزبدة، وقرفة بودرة؛ وذلك كله للتزيين.

طريقة التحضير:

١- يُقطَّع التفاح قطع صغيرة، ويُوضَع في وعاء على النار مع قطعة زبدة، ويُضَاف معهما الزبيب والقرفة، ويُقلَّب جميع الخليط جيدًا لمدَّة ٥ دقائق مع التقليب المستمر.

٢- نخلط اللبن مع السكر والدقيق والفانيليا والبيض والزيت، ويُقلَّب جيدًا ثم يُصفَّى الخليط بتمريره من منخل حرير.

٣- يُوضَع على النار صينية صغيرة من نوع التيفال، وتُدهَن بالزيت بفرشة صغيرة، ونصبُّ ملعقتين من الخليط ويتمُّ التسوية على الوجهين، وبعد الانتهاء من إجمالي الخليط نأخذ بعد ذلك كل قرص على حدة.

٤- يُوضَع قليل من خليط التفاح السابق تحضيره، ويلفُّ دائريًا، ويُوضَع في طبق التقديم، ويمكن رش قليل من السكر البودرة أو المكسرة.

عجينة السابليت

عجينة السابليت مثل جميع أنــواع البســكويت تُســتعمل في عمل البيتفور، وأنواع من الجاتوه.

المقادير:

١- ٣٠٠ جرام دقيق.

٢- ٢٠٠ جرام زبدة.

٣- ٧٥ جرامًا سكر بودره.

٤- ٢ بيضة.

٥- قليل من الفانيليا.

التحضير:

١- نعجن الزبدة، والسكر، والفانيليا، ثم يُضَاف البــيض وبعد ذلك يتمُّ إضافة الدقيق، ويُترَك بالثلاجة لحــين الاستخدام كالبيتفور، أو الجاتوه السابليه.

٢- تُفرَد العجينة بسمك ٥ مللي؛ أي نصف سم، وتُوضَعُ في القوالب، ويمكن تشكيلها بجميع الأشكال حســب الرغبة.

٣- تُخبَز في فرن متوسط الحرارة يصل إلـــى حـــوالي ١٨٠ درجة مئوية.

٤- يتمُّ التشكيل والرسم حسب الرغبة والذوق.

ملحوظة:

تواجه بعض السيدات مشكلة امتصاص الــروائح التـــي تعطي التورتات والجاتوهات رائحة منفرِّة وغير مرغوبـــة، وكي تستطيعي التغلُّب عليها ضعي قليل من البن المطحـــون وحبات الفلفل الأسود في الثلاجة؛ لامتصـــاص أي روائـــح تعلق بالأطعمة كرائحة الشمام أو البصل.

شروط يجب توافرها لنجاح الكعكة الإسفنجية

١- يتمُّ إشعال الفرن قبل البدء في العمل.

٢- لا تزيد كمية العجينة على ثلثي ارتفاع جدار الصينية، أو القالب، وإلاَّ ارتفعت العجينة أثناء النضج وتساقطت خارج الصينية واحترقت.

٣- لا يجوز فتح الفرن مطلقاً إلاَّ بعد مُضي العشر دقائق الأولى؛ حتى لا يدخل الهواء البارد، ويعمل على هبوط الكعكة أو تلفها.

٤- يتمُّ اختبار نضج الكعكة بغرس سكين رقيقة في أحد جوانبها؛ فإذا خرجت السكين دون أن يعلق بها عجينة دلَّ ذلك على تمام نضجها.

قشر الفول السوداني هام

القشرة الرقيقة للفول السوداني، وهي تلك التي تلي القشرة الصلبة، تحتوي على نسبة عالية من البروتينات النباتية، ويُفضّل تناول الفول السوداني كاملاً بدون تقشيره.

كريمة الشوكولا

المقادير:

١- كوب ونصف شيكولا.

٢- كوب حليب.

٣- ربع كوب كريمة.

طريقة التحضير:

١- نضع الحليب والكريمة على النار حتى يغليا.

٢- نكسِّر الشيكولا إلى قطع صغيرة.

٣- بعيدًا عن النار نسكب الحليب، والكريمة على قطع الشيكولا، ونذيبها بالخفق الشديد.

٤- نترك المزيج يبرد حتى يتجمَّد جيدًا.

٥- بعد ذلك نضع المزيج في إناء على النار لبعض الوقت، ونخفق بقوة حتى يبيَّض المزيج قليلاً.

٦- يجب أن تبقى هذه الكريمة طرية لحشو قلب الجاتوه أو البسكويت.

كريمة بالزبدة

المقادير:

١- ٢ كوب زبدة طرية.

٢- كوب وربع سكر ناعم.

٣- بياض بيضة.

٤- صفار ٣ بيضات.

٥- نصف كوب ماء.

طريقة التحضير:

١- نضع الماء في إناء على النار، ونضيف إليه السكر.

٢- نرفع الحرارة حتى درجة الغليان، ونترك المزيج لمدَّة خمس دقائق مع تحريكه قليلاً، ثم نتوقَّف عن التحريك.

٣- نضع ملعقة صغيرة في الماء البارد، ثم نأخذ بها القليل من المزيج ونضعه في الماء البارد، فإذا أصبح كرة صغيرة من السكر؛ يكون الشربات قد أصبح جاهزًا.

٤- نضيف حينها السكر رويدًا إلى البيضة المخفوقة مع الصفار.

٥- نتابع الخفق بسرعة، ونلاحظ أن المزيج يبيَّض ويزداد سماكة كلَّما برد.

٦- عندما يُصبح المزيج باردًا جدًا نضيف الزبدة الطرية، ونخفق جيدًا حتى نحصل على كريمة متماسكة هي الكريمة بالزبدة.

كعكة شم النسيم

كعكة شم النسيم، أو عيش شم النسيم، هو نوع لذيذ مـــن العيش يُرش بالسكر الناعم، أو يُزيَّن بالبيض الملون، ويُفضَّل أكله يوم شم النسيم...

المقادير:

١- ١٠٠٠ جم دقيق.

٢- ٣٠٠ جم زبدة.

٣- ٢٠٠ جم زيت.

٤- ٨ بيضات كاملة.

٥- ١٠ جم ملح.

٦- ٢٠ جم خميرة جافة.

طريقة التحضير:

تُذَاب جميع المقادير في إناء عميق ما عدا الدقيق، وبعـــد الذوبان يُضَاف الدقيق، ثم يُلف العجين ويُترك لمـــدَّة ســـاعة في مكان دافئ، ويُقطَّع العجين إلى قطـــع صـــغيرة، ويلـــفُّ براحة اليد على شكل كرة صغيرة أو أشكال طولية حســـب

الرغبة، ويُترَك في مكان دافئ لمدَّة ساعة حتى يخمر، وبعد أن يخمر يمكن أن يُدهَن بالبيض المخفوق أو بقليل من اللبن أو بدونه حسب الرغبة، أو تُوضَع بيضة ملوَّنة في الوسط مسلوقة، ويتمُّ الخبز في نار عالية؛ أي حوالي ٢٢٠ درجة مئوية حتى يكتسب اللون الذهبي، وبعد الخروج من الفرن ويبرد، يمكن رشُّه بالسكر البودرة، ثم يُقدَّم للأكل....

الإكلير

الإكلير عبارة عن نوع من ســـندوتش الحلـــوى المكســـو بالشيكولاتة، وبكريمة الفانيليا الخاصة بحشو الميلفي.

المقادير:

١- ٥٠٠ جرام ماء.

٢- ٢٠٠ جرام زبدة طبيعي.

٣- ٤٠٠ جرام دقيق أبيض.

٤- عدد ١٨ بيضة.

٥- قليل من الفانيليا.

٦- شيكولاتة سادة للديكور.

٧- كريمة فانيليا للحشو.

خطوات التحضير:

١- يُغلَى الماء على النار غليانًا جيدًا مع إضافة الزبـــدة، وبعد ذلك يُضَاف الدقيق، ويُقلَّب بسرعة حتى تنفصل العجينة من أطراف الإناء.

٢- يُوضَع المحتوى في إناء آخر حتى يبـــرد تمامًـــا لمدَّة نصف ساعة علـــى الأقل، وبعد ذلك يُضاف البيض اثنين اثنين مـــع التقليـــــب المســـــتمر، وبإضافة الفانيليا حتى انتهاء كمية البيض.



٣- نضع العجين بداخل الكـــيس المخصَّـــص للتقطيـــع، وتُقطَّع بمقاس ١٠ سم تقريبًا حتى انتهاء العجين.

٤- توضع العجينة في فرن متوسط الحـــرارة؛ حـــوالي ٢٠٠ درجة مئوية لمدَّة نصف ساعة تقريبًا.

٥- تُقطَّع كل واحدة مثل فتح السندوتش العادي، وتُحشَى بكريمـــة الفانيليـــا وتُـــدهَن بالشـــيكولاتة الســـاخنة من الخارج، ثم تُقدَّم.

السويسرول

السويسرول حلقات من الحلوى الجاتوه، ويكون محشـــوًا بالمربى، أو بالشيكولاتة، وتُقدَّم مع الشـــاي أو أي مشـــروب آخر.

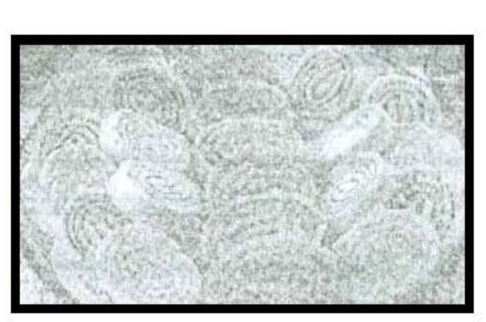
المقادير:

١- ٤ بيضات.
٢- نصف كوب سكر.
٣- ثلاثة أرباع كوب دقيق.
٤- ملعقة من الزبدة.
٥- مربى أو كريمة، أو كريم جناش للحشو.

خطوات العمل:

١- يُفصَل صفار البيض عن بياضه.
٢- يُخفَق الصفار مع السكر حتى يميل لونه إلى البياض.
٣- يُخفق بياض البيض حتى يصير هشاً.

٤- يُنخَل الدقيق، ويُضَاف تـدريجيًا وعلـى دفعـات إلى بياض البيض، ويُوضَع فـي كـل دفعـة قليـل من الدقيق، وقليل من بياض البيض.



٥- يُخفَـق المـزيج جيدًا، ثـم تكـرَّر العملية حتى تنتهي كميـة الـدقيق وبياض البيض.

٦- تُدهَن صينية مقاس ٢٥ في ٢٥ سم تقريبًا بالزبدة، وتُوضَع فوقها ورقـة من ورق الشمع أو ورق الزبدة، وتُدهَن الورقة أيضًا بالزبدة ويُصبُّ فوقها الخليط على أن يكـون سـمك الخليط ١ سم تقريبًا.

٧- يُوضَع القالب في فرن متوسط الحرارة؛ حوالي ٢٠٠ درجة مئوية لمدَّة عشر دقائق أو ربع سـاعة حتـى يحمرَّ السطح.

٨- تُبلل قطعة من القماش بالماء، وتُعصَر جيدًا، ويُقلَّب عليها السوسرول ويُنزَع الورق منه، وبعد ذلك، يُفرد عليه الكريم أو المربى حسب الرغبة.

٩- يُلفُّ السويسرول على شكل أسطوانة، ويُلفُّ بورقة وتُترَك لمدَّة ٣ ساعات بالثلاجة، وبعد ذلك يقطَّع إلى حلقات بسمك ٢ سم تقريبًا، أو حسب الرغبة.

تشيز كيك

التشيز كيك من أجود أنواع التورتات الصيفية، والتي تؤكل في أيام الصيف حيث إنها تتميَّز بنكهات الفواكه الطازجة.

المقادير:

١- ٢ بيضة.
٢- ٢ ورق جيلاتينة.
٣- كوب زبادي ناعم صغير.
٤- ملعقة كبيرة سكر ناعم.
٥- ٥٠٠ جم كريم شانتيه مخفوق.
٦- مربى فاكهة حسب الرغبة، وتُفضَّل من نفس نوع الفاكهة المستخدمة في الخليط.
٧- ربع كوب ماء.
٨- ١٠٠ جم فاكهة طازجة.
٩- ربع ملعقة صغيرة فانيليا.
١٠- شريحة من الكيك الإسفنجي الأبيض مقاس ٢٨ سم.

١١- طوق ألومونيوم مقاس ٢٨ سم.

خطوات العمل:

١- تُوضَع الجيلاتينة في الماء على حمام بخار مائي حتى تذوب تمامًا.

٢- يوضع البيض في وعاء عميق مع السكر، ويُخفَق جيدًا، ثم يُضَاف إليه مذاب الجيلاتينة والفانيليا مع التقليب المستمر.

٣- يُضَافُ عصير الفاكهة، ثم يُضَاف الكريم شانتيه مع التقليب المستمر أيضًا، وبعد ذلك يُضَافُ الزبادي.

٤- وبعد ذلك يوضع الطوق على طبق مستدير أكبر من مقاس الطوق، ويوضع بداخله شريحة الكيك وتُدهَن بالمربى.

٥- وبعد ذلك يُصبُّ الخليط في الطوق، ويمكـــن أيضًـــا أن يُصبَّ في كأسات زجاجية، ويُوضَع في الثلاجات لمدَّة ٣ ساعات، ويُقدَّم بعد نزع الطوق بسكين صغير من الأحرف.

٦- نزيِّن التورتة أو الكأسات ببعض الفاكهـــة الطازجـــة وتدهن بقليل من الجيلاتينة وتُقدَّم باردة.

الباباز

الباباز نوع من أشهى أنواع الجاتوه، ويُقدَّم وهـو مـثلَّج مع الكريمة، والفواكه الطبيعية.

المقادير:

١- ٦٠٠ جم دقيق.

٢- ١٠٠ جم زبدة طبيعي.

٣- ١٠٠ جم سكر بودرة.

٤- ٥ بيضات.

٥- ١٠٠ جم زبيب.

٦- ١٠٠ جم بندق مفري.

٧- ملعقة صغيرة خميرة جافة.

٨- ٥٠٠ جم ماء للعجن.

٩- قليل من الفانيليا.

١٠- كيلو سكر للشربات.

١١- ١٥٠٠ جم ماء.

١٢- عصير ليمونة.

١٣- كريم شانتيه.

١٤- فاكهة الموسم.

طريقة التحضير:

١- يُخلط السكر مع الزبدة بالمضرب الكهربائي حتى تهشَّ مثل الكريم.

٢- تُضاف الفانيليا مع البندق والزبيب.

٣- يُضاف البيض واحدة تلو الأخرى.

٤- يُضاف الماء المذاب فيه الخميرة على الخليط، ثمَّ يقلَّب جيدًا.

٥- يُضَاف الدقيق على الخليط، وعند إضافته سيصبح القوام سميكًا؛ لذلك نستكمل الخفق باليد، مع ملاحظة أن يكون الضرب بقوة.

٦- يُترَك الخليط لمدَّة ساعة حتى يخمر العجين.

٧- بعد أن يخمر العجين يُصبُّ الخليط في صينية مقاسها ٣٠ سم، ولكن قبل أن ننقله ندهنها بالسمن الخفيف، ثمَّ نرشُّها بالدقيق الخفيف أيضًا، ولاحظي سيدتي

أنه يوجد في الأسواق بعض الصواني التي ليست بحاجة لدهنها؛ وهي صواني التيفال.

٨- يُضرب العجين مرَّة أخرى قبل وضعه في الصينية، ونتركه لمدَّة ساعة أخرى.

٩- ندخل الصينية في فرن هادئ لمدَّة نصف ساعة على درجة ١٨٠ مئوية.

١٠- وبعد الطهي يُعدُّ الشربات في صينية أكبر حجمًا من الأخرى، ويُضاف السكر مع الماء والليمون بعد الغليان.

١١- تُوضَعُ الكيكة بداخل الشربات أثناء الغليان لمدَّة ١٠ دقائق.

١٢- يُصفَّى الشربات الباقي، وتوضع الكيكة بالثلاجة لمدَّة ساعتان.

١٣- بعد ذلك تُجمَّل بالكريمة والفواكه الموسمية، وبالهناء والشفاء....

الموس شيكولاه

المقادير:

١- ١٠٠٠ جم لبن حليب.

٢- ٢٥٠ جم سكر خشن.

٣- ٣٥٠ جم كريم شانتيه مضروب.

٤- ٤ ورقات جيلاتينة.

٥- عدد ٥ بيضات حجم كبير.

٦- قليل من الفانيليا.

خطوات العمل:

١- بعد أن يُغلَى اللبن على النار نضيف السكر والفانيليا، وبعد الغليان أيضًا نضع بــه ورقــات الجيلاتينـــة، ثم نقلِّب جيدًا.

٢- نرفع اللبن من على النار، ثم نتركــه حتــى يبــرد، ونضيف إليه صفار البيض فقط.

٣- أمَّا البياض فيُضرب بالمضرب الكهربائي لمدَّة ١٠ دقائق، ثمَّ يُضاف للخليط السابق، ويُضاف أيضًا الكريم شانتيه إلى الخليط.

٤- بعد الخلط الجيد لجميع المكونات بالترتيب السابق تُوضَع كميات منه بالكأسات المفضَّلة لنا، ويُوضَع بالثلاجة حتى يبرد.

٥- بعد استخراج الكأسات من الثلاجة نقوم بتزيينها حسب الرغبة؛ إمَّا أن يكون ذلك بالشيكولاتة المبشورة، أو بالفواكه المسكرة.

كيكة الفراولة

المقادير:

١- ٣ أكواب دقيق.

٢- ملعقتان من البيكنج بودر.

٣- كوبا سكر ناعم.

٤- كوب زبدة.

٥- كوب عصير فراولة مركَّز.

٦- فراولة للتزيين.

٧- مربى فراولة خفيفة.

٨- كريمة مخفوقة.

٩- بياض ثماني بيضات.

١٠- ملعقتان صغيرتان فانيليا.

خطوات العمل:

١- ينخل الطحين جيدًا، ويُضاف إليه البيكنج بودر ويقلب حتى يتجانس معه في عجانة كهربائية.

٢- يُضرب السكر مع الزبدة والبيض والفانيليا حتى يتضاعف حجمهما جميعًا ويصير هشًا ومكوِّنًا رغوة.

٣- يُضاف هذا الخليط تدريجيًا على الطحين مع التقليب البطيء؛ حتى لا يتسرَّب الهواء لخارج العجينة.



٤- يُضاف عصير الفراولة المركَّز، ويُعاوَدُ التقليب.

٥- يُدهن قالب فرن بالزبدة، ثم تُسكَب فيه العجينة الحمراء، وتُزج في فرن حار لمدَّة خمس عشرة دقيقة، ثم تُخفف حرارته وتُترك فيه لمدَّة نصف ساعة أخرى.

٦- عندما تبرد تُشقُّ لثلاث طبقات، وتُحشى بمربى الفراولة، وتُزيَّن بالكريمة وثمار الفراولة، وتُقدَّم باردة.

كيكة الجزر والأناناس بالكريمة والجوز

المقادير:

١- عبوة جاهزة من خليط الكيكة الإسفنجية.

٢- ٣ بيضات متوسطة.

٣- ملعقة فانيليا.

٤- ملعقتان متوسطتان من البيكنج بودر.

٥- بشر جزرة رفيع.

٦- مكعبات صغيرة أناناس طازج.

٧- نصف كوب كريمة لباني أو ثلاثة أرباع كوب حسب ليونة العجين.

٨- ٣ ملاعق كبيرة زيت نباتي.

٩- جوز محمص.

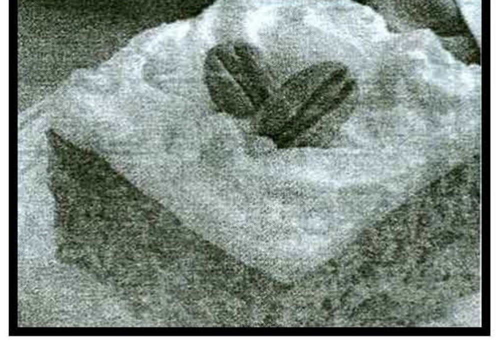
١٠-كوبا كريمة مخفوقة.

خطوات العمل:

١- يُفرَغ خليط العجينة في طبق زجاجي عميق متسع.

٢- يُضَافُ إليها البيض مع الفانيليا والبيكنج بودر وبشر الجزر والأناناس والكريمة اللباني والزيت وقليل من الجوز المحمص المجروش، ثم تقلَّب جيدًا حتى تتجانس المقادير.

٣- تُصبُّ المقادير كلها في قالب فرن مدهون بزيت نباتي أو زبدة، وتُترَك في فرن متوسط الحرارة لمدَّة ثلاثة أرباع ساعة تقريبًا.



٤- تُترَك لتبرد، وتزيَّن بالكريمة والأناناس، وتُزجُّ في الثلاجة وتُقدَّم باردة مع العصائر الطازجة... وبالصحة والهناء.

شيلك ميلك

المقادير:

١- نصف كيلو جرام فراولة طازجة.

٢- لتر حليب.

٣- نصف كوب سكر.

٤- ملعقتان من آيس كريم الفراولة.

خطوات العمل:

تُغسل ثمار الفراولة، وتُقطَّع لأنصاف بعد نزع الجزء الأخضر منها، ثم تُضرَب في خلاط كهربائي مع الحليب والسكر والآيس كريم حتى تتجانس مكوِّنة رغوة، وتُصبُّ في أكواب التقديم، وتُقدَّم بعد تزيينها بثمار الفراولة.

عصير الموز والجوافة بالحليب

يُعتبَرُ الموز من النباتات الهامة لجسم الإنسان؛ حيث إنه يُعتبَرُ مفيدًا جدًا في عدم إصابة الجسم بقرحة المعدة، وبخاصة إذا تمَّ تناوله قبل أن ينضج تمامًا، ويُعدُّ الموز أيضًا الغني بالألياف والطاقة خيارًا مثاليًا حين تكون في حالة نشاط جسمي، وهذا ما يجعل لاعبي التنس حريصين على تناول الموز بين الأشواط، بالإضافة إلى ذلك يُعتبَرُ الموز مصدرًا مفيدًا لحمض الفوليك، والبوتاسيوم والأملاح المعدنية، وإليك طبق لذيذ ومفيد لجسمك من الموز والجوافة واللبن، فبالهناء والشفاء.

خطوات العمل:

يقطَّع الموز والجوافة بعد نزع بذورهما، ويخلطان مع الحليب وقليل من السكر والثلج المجروش في خلاط كهربائي ثم يُصفَّى ويُقدَّم مثلجًا.

كيكة الزبادي

المقادير:

١- ٢ كوب دقيق.

٢- كوب زبادي.

٣- كوب سكر.

٤- نصف كوب جوز هند مبشور.

٥- ثلاث بيضات.

٦- ٣ ملاعق طعام سمن بلدي.

٧- ٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر.

٨- الشربات السكري.

خطوات العمل:

١- تخلط جميع المقادير السابقة ما عدا الشربات في خلاط الكيك.

٢- نضع الخليط في صينية مدهونة بالزيت.

٣- نضع الصينية في الفرن على درجة حرارة ٣٥٠ درجة لمدَّة ٤٥ دقيقة.

٤- بعد استخراج الصينية من الفرن تسقى بشراب السكر وهي حارة على أن يكون الشراب بارد.

كيكة التمر

المقادير:

١- كوب وربع تمر.

٢- ٢ كوب دقيق.

٣- نصف كوب ماء.

٤- نصف كأس عصير برتقال.

٥- ثلاث أرباع كأس سكر.

٦- ملعقتي طعام سمن بلدي.

٧- ملعقتان صغيرتان بيكنج بودر.

٨- بيضة واحدة.

٩- نصف كأس لوز.

خطوات العمل:

١- يتمُّ غلي الماء، ثم يوضع عليه التمر بعد إزالة النوى، ويُعجَن جيدًا في خلاط العصير.

٢- يُضَافُ السمن في وعاء، ثمَّ يُضَاف عليه الخليط، ويُخلَط جيدًا ثم يُترَك حتى يبرد.

٣- يُضَافُ إلى الخليط عصير البرتقال والبيضة، ويُخلَط بالملعقة جيدًا.

٤- يُضَاف البيكنج بودر مع الدقيق، ويُخلَط جيدًا.

٥- يُضَاف السكر واللوز، ويُحرَّك جيدًا حتى يتجانس الخليط.

٦- يُوضَع الخليط في صينية مدهونة.

٧- تُوضَع الصينية في الفرن في درجة حرارة ٣٥٠ درجة لمدَّة ساعة.

٨- تُستخرَج الصينية من الفرن وتُترَك لتبرد، ثم تُقطَّع وتُقدَّم مع تزيينها، بفاكهة الموسم أو بالكريمة.

كيكة النسكافيه

المقادير:

١- كوب زيت.

٢- كوب سكر.

٣- كوب حليب.

٤- أربع بيضات.

٥- ملعقتي طعام نسكافيه.

٦- كوبين من الدقيق.

٧- ملعقتي طعام بيكنج بودر.

خطوات العمل:

١- تُخلَط جميع المقادير السابقة ما عدا الدقيق والبيكنج بودر في خلاط العصير حتى يمتزج الخليط.

٢- نضيف الدقيق والبيكنج بودر إلى الخليط.

٣- يُحرّك الجميع بالملعقة الخشبية.

٤- يُوضَع الخليط في صينية مدهونة بالزيت.

٥- ندخل الصينية في فرن لمدَّة ٤٥ دقيقة فـــي درجـــة حرارة ٣٥٠ درجة.

٦- تُخرَج من الفرن، وتُقطَّع وتُقدَّم مــع عمــل ديكــور جميل لها.

كيكة الموز

المقادير:

١- كوب وثلاث أرباع كوب دقيق.

٢- أربع موزات.

٣- كوب سكر.

٤- عصير برتقالة واحدة.

٥- ثلث كوب زيت.

٦- أربع بيضات.

٧- ثلاث ملاعق شاي بيكنج بودر.

٨- قليل من الملح.

خطوات العمل:

١- تُخلَط جميع المقادير السابقة بخلاط الكيك.

٢- يُوضَع الخليط في صينية فرن مدهونة بالزيت.

٣- تُوضَع الصينية في الفرن في درجة حرارة ٣٥٠ درجة، لمدَّة ٤٥ دقيقة.

٤- تُخرَج من الفرن، وتُقطَّع وتُقدَّم باردة.

حلو الترافيل

المقادير:

١- قالب سويسرول شوكولاتة، أو شرائح من الكيك.

٢- فاكهة متنوعة.

٣- كوبين من الكاسترد سادة أو بشكولاتة.

٤- كوب كريم شانتيه.

٥- كوب عصير برتقال.

طريقة التحضير:

١- قطِّعي قالب السويسرول أو شرائح الكيك، وبطِّني بها قاع طبق كبير مدهون بالزيت وعليه بعض الدقيق.

٢- غطِّي الكيك بشرائح الفاكهة (أناناس - برتقال - مشمش.. إلخ).

٣- اسقي الكيكة بعصير البرتقال، ثمَّ غطي الفاكهة بطبقة سميكة من الكاسترد، وجمِّلي الطبق بالكريم شانتيه ورقائق الشوكولاتة ثم قدِّميه.

الخبز بالفاكهة

المقادير:

١- ٣ بيضات.

٢- بياض ٣ بيضات.

٣- كوبان من اللبن الحليب منزوع الدسم.

٤- ٦ ملاعق عسل نحل.

٥- ملعقتان صغيرتان فانيليا. مبشور برتقالة.

٦- شرائح خبز توست وتُقطَّع أنصاف.

٧- فاكهة منوَّعة حسب الرغبة.

٨- ملعقة كبيرة سكر.

٩- أعواد من النعناع الأخضر للزينة.

١٠- كريمة طازجة أو لبن زبادي للتقديم.

طريقة التحضير:

١- يُوقَد الفرن على درجة حرارة متوسطة، ويُدهَن طبق فرن غير عميق بقليل من الزبدة.

٢- يُوضَع البيض وبياض البيض في الخلاط، ويضرب قليلاً حتى يتكوَّن رغاوي، ويُضَافُ الحليب مع الاستمرار في الخفق، ثمَّ يُضَافُ العسل، والفانيليا، ومبشور البرتقالة، ويوضع الخليط جانبًا.

٣- ضعي نصف مقدار الخبز في قاع الطبق، وضعي فوقه نصف مقدار الفاكهة، وفوقها باقي الخبز، ثمَّ باقي الفاكهة بترتيب جميل.

٤- يُصبُّ الحليب المخلوط بالبيض والعسل فوق الخبز والفاكهة، ثمَّ يُرشُّ السطح بالسكر، ويُوضَع في الفرن لمدَّة عشر دقائق.

٥- يُرشُّ السطح بباقي السكر، ويُزيَّن بأوراق النعناع.

٦- يُقدَّم ساخنًا مع الكريمة أو الزبادي.

شيكولاتة متعدِّدة الطبقات

المقادير:

١- ٢٥٠ جرامً شيكولاتة غامقة مُقطَّعة تُستخدَمُ لصناعة القاعدة والقمة.

٢- ٢٠٠ جرام شيكولاتة غامقة مُقطَّعة تُستخدَمُ للطبقـــة الغامقة.

٣- نصف فنجان كريمة للطبقة الغامقة.

٤- ٨٠ جرامًا زبدة غير مملحة للطبقة الغامقة.

٥- ١٣٠ جرامًا شيكولاتة بيضاء مقطعة للطبقة الفاتحة.

٦- ملعقتان كبيرتان كريمة للطبقة الفاتحة جدًا.

٧- ٤٠ جرامًا زبدة غير مملَّحة.

خطوات العمل:

١- لعمل القاعدة تُوضَع الشيكولاتة في وعاء متوسط مقاوم للحرارة، وتذاب بالطريقة المتَّبعة، ثمَّ تُترَك لتبرد، وتُوضَع نصف الكمية في قاعدة قالب الكيك، وتُوضَع في الثلاجة ١٠ دقائق، ويُحتفَظُ بالباقي.

٢- لعمل الطبقة الغامقة توضَع الشيكولاتة في وعاء متوسط، وتُمزَج الكريمة والزبدة في وعاء صغير، وتُقلَّب فوق نار هادئة حتى تُذاب، وترفع عند الغليان، وتصبُّ فوق الشيكولاتة ثمَّ نحفظ في الثلاجة الباقي.

٣- لعمل الطبقة البيضاء الفاتحة تُوضَع الشيكولاتة البيضاء في وعاء متوسط، وتُمزَج الكريمة والزبدة في وعاء صغير، ويُقلَّب فوق نار هادئة حتى الذوبان، ويُرفَع من على النار عند الغليان.

٤- تُصبُّ الكريمة فوق الشيكولاتة، وباستخدام ملعقة خشبية تُقلَّب حتى تذوب، فيُصبَّ المزيج فوق الطبقة الموجودة ثمَّ تُعاد للثلاجة.

٥- تُضرَب الشيكولاتة الغامقة الباقية بخلاط كهربائي حتى تصبح في قوام الكريمة، وتُصبَّ فوق الطبقة الفاتحة وتُعاد إلى الثلاجة، ويُصبُّ ما تبقَّى من شيكولاتة على الجزء العلوي، ويُترَك قليلاً.

٦- تُقطَّع مربعات صغيرة بسكين حادة طويلة، وتحفظ في أوراق مقاومة للدهون في وعاء محكم ومكان بارد جاف حتى ٤ أسابيع.

فيشار الكرامل

المقادير:

١- ملعقتان كبيرتان زيت.

٢- فنجان ذرة للفيشار.

٣- فنجان سكر.

٤- ٨٠ جرامًا زبدة غير مملحة.

٥- ملعقتان كبيرتان عسل أبيض.

٦- ملعقتان كبيرتان كريمة.

صورة

خطوات العمل:

١- يُسخَّن الزيت في وعاء عميق فوق نار متوسطة الحرارة، ثمَّ يُضَافُ ذرة الفيشار، ويُغطَّى الوعاء بإحكام، ويُقلَّب بالهز باليدين والغطاء محكم

من وقت لآخر، فيظلُّ حتى يختفي صوت فرقعـــة الفيشار، ثمَّ يُنقَل إلى وعاء كبير.

٢- نمزج السكر والزبدة والعسل والكريمة في وعـــاء صغير، ثم نقلبها فوق نار متوسطة دون أن يغلي، حتى يذوب السكر عند الغليـــان، ويُتـــرَك لمـــدَّة ٥ دقائق دون تقليب.

٣- نصبُّ سائل المزيج فوق ذرة الفيشار، ويُقلَّب جيدًا باستخدام ملعقتين، وبعد أن يبـــرد يُشـــكَّل باليـــد على هيئة كرات صغيرة بحجم كـــرة الجولـــف، وتكون اليدان مدهونتين بالزيت، ويُحفظ في وعاء محكم في مكان بارد مظلم حتى أسبوع، ثم يُقدَّم.

كرات الشيكولاتة

المقادير:

١- ٣٠٠ جرام شيكولاتة غامقة مقطعة.

٢- ٩٠ جرامًا زبدة غير مملحة.

٣- نصف فنجان كريمة.

٤- ملعقتان كبيرتان كاكاو.

خطوات العمل:

١- تُوضَع الشيكولاتة في وعاء متوسط، ونمزج الزبدة والكريمة في وعاء صغير يسخَّن حتى تذوب الزبدة، وعند الغليان تُرفَع من على النار، وتُصبُّ الكريمة فوق الشيكولاتة، وتُقلَّب بملعقة خشبية جيدًا.

٢- يُوضَع المزيج في الثلاجة، ويُقلَّب بين فترة وأخرى خلال ساعة بعد خروجه من الثلاجة، ويُكوَّر باليد على هيئة أشكال كروية حجم كل منها ملعقة صغيرة.

٣- يُرشُّ الكاكاو فوق ورق مدهون، ثمَّ تُغطَّس فيه القطع الكروية، وتُنقَل إلى الثلاجة؛ لتُحفَظ في وعاء محكم مدَّة أسبوعين، وبعد ذلك تُقدَّم.

نوجا الشيكولاتة

المقادير:

١- فنجان ونصف سكر.

٢- ثلاثة أرباع فنجان جلوكوز سائل.

٣- ملعقتان كبيرتان دقيق.

٤- ملعقتان كبيرتان ماء.

٥- بيضتان منفصلتان.

٦- ٦٠ جرام زبدة.

٧- ٢٠٠ جرام شيكولاتة خام غامقة.

خطوات العمل:

١- يُفرَش ورق ألومنيوم على قاع وجوانب قالب كيك مستطيل مقاسه ١٨ في ٢٧ سم، ويُدهن بزيت أو زبدة.

٢- يُخلَط السكر والجلوكوز والشوفان والماء في وعاء كبير، ويُقلَّب فوق نار متوسطة دون غليان حتى يذوب السكر، وعند الغليان تخفف النار ويُترَك دون تقليب بين ١٥ و٢٠ دقيقة

أو حتى درجة حرارة ١٢٢ مئوية، ثمَّ يُرفَع من على النار فورًا.

٣- يُوضَع بياض البيضتين في وعاء جاف كبير، ويُضرَب بالخلاط الكهربائي، ويُضاف ربع المزيج مع التقليب لمدَّة ٥ دقائق.

٤- يُعاد ما تبقَّى من المزيج للنار حتى الغليان، ثمَّ تُخفف النار ويبقى لمدَّة ١٠ دقائق دون تقليب، أو حتى درجة حرارة ١٥٤ مئوية ثم يُرفَع من على النار، ويُضاف إليه بياض البيضتين والزبدة، ويُقلَّب جيدًا، ويُصبُّ في الوعاء المُعدِّ، ويُوضَع في الفريزر ليلة، وبعد خروجه يُقطَّع.

٥- يُوضَع على صينية بسكويت ورق ممتص للدهون، وتُوضَع الشيكولاتة في إناء مقاوم للحرارة، ويوضع في إناء أكبر به ماء ساخن ويُقلَّب حتى تذوب الشيكولاتة ثمَّ يبرد.

٦- تُغطَّس قطع النوجا باستخدام شوكتين في الشيكولاتة، ثمَّ تُوضَع في الصينية المُعدَّة التي تُحفَظ في الثلاجة لمدَّة ٣٠ دقيقة، وتُحفَظ في وعاء محكم في مكان بارد مظلم حتى أسبوع، وبعد ذلك تُقدَّم.

شيكولاتة الكاشيوناتس

المقادير:

١- ٢ فنجان سكر بني.

٢- فنجان ونصف لبن.

٣- ٢٠ جرامًا زبدة غير مملحة مكعبات.

٤- ٢٥٠ جرامًا كاشيوناتس أو جوز مقطع.

٥- ملعقة صغيرة روح فانيليا.

خطوات العمل:

١- تُغطَّى صينية فرن مقاس ٣٢ في ٢٨ سم بورق ألومنيوم.

٢- يُمزَج السكر واللبن في طاسة كبيرة، ثمَّ يُقلَّب فوق نار متوسطة دون أن يغلي وحتى يذوب السكر تمامًا، وعندما يصل للغليان تُخفف النار ويبقى دون تقليب مدَّة ٢٠ دقيقة أو في درجة حرارة ١١٥ مئوية، ثمَّ يُرفَع من على النار فورًا، وتُضَاف الزبدة ويُترَك ليبرد لمدَّة ١٥ دقيقة.

٣- يُضَاف الكاشيوناتس المقطَّع والفانيليا، ثمَّ يُضــرَب بملعقة خشبية مدَّة ٣ دقائق، ويُصبُّ بملعقة صغيرة على الصينية المُعدَّة، ويُترَك فــي درجــة حــرارة الغرفة، ويُحفَظ في وعاء محكم في مكان بارد جاف لمدَّة أسبوع، ثمَّ بعد ذلك تخرج لتُقدَّم لمَنْ تحبــين، فبالهناء والشفاء.

حلوى البندق البرازيلية

المقادير:

١- ٢ فنجان سكر.

٢- نصف فنجان ماء.

٣- ملعقتان كبيرتان جلوكوز سائل.

٤- ١٢٥ جرامًا زبدة غير مملَّحة.

٥- ملعقة كبيرة خل أبيض.

٦- ٢ فنجان أو ٢٥٠ جرامًا بندق برازيلي.

خطوات العمل:

١- تُفرَش صينيتان للفرن مقاس ٢٨ في ٣٢ سنتيمترا بورق ألومنيوم يُدهَن بزيت أو زبدة سائلة.

٢- يُمزَج السكر والماء والجلوكوز والزبدة والخل فوق نار متوسطة، ويُقلَّب إلى أن تذوب الزبدة والسكر، ويصل إلى الغليان، ثم تخفف النار، ويتوقَّف التقليب لمدَّة دقيقتين ونصف أو حتى درجة حرارة ١٣٨ مئوية في حالة استخدام الترمومتر.

٣- تُغطَّس حبَّات البندق في المزيج بملعقة خشبية، ثمَّ يصبُّ في الصينيتين، ويُحفَظ في ورق شمعي في درجة حرارة الغرفة لمدَّة سبعة أيام ويُقطَّع ٢٤ قطعة.

ملحوظة:

قد لا تجدين البندق البرازيلي متوفرًا لديك؛ فيمكن استخدام أي مكسرات مشابهة في حالة عدم وجوده.

حلوى الكريمة

المقادير:

١- ٤٠ جرامًا سكر بني.

٢- فنجان وربع كريمة.

٣- ملعقة صغيرة روح فانيليا.

خطوات العمل:

١- تُغطَّى قاعدة وجوانب قالب كيك بعرض ٢٠ سم بورق ألومنيوم، ويُدهَن بزيت أو زبدة سائلة.

٢- يُمزَج السكر والكريمة في طاسة متوسطة، ويُقلَّب فوق نار متوسطة دون أن يغلي إلى أن يذوب السكر، وعندما يصل للغليان تخفف النار ويُترَك دون تقليب لمدَّة ٢٠ دقيقة، أو حتى درجة حرارة ١١٥ مئوية، ثم يُرفَع من على النار.

٣- يُترَك المزيج ٣٠ دقيقة ليبرد، ثمَّ تُضَاف الفانيليا، ويُضرَب بملعقة خشبية لمدَّة ٥ دقائق.

٤- يُضغَط المزيج في الوعاء المُعدِّ، وتُحدَّد مربعات صغيرة عرض ٢ سم، ويُترَك في درجة حرارة الغرفة العادية ساعتين، يُرفَع الورق، ثمَّ يُقطَّع ويُحفَظ في وعاء محكم في مكان بارد مظلم حتى أسبوعين، وبعد ذلك يُقدَّم للضيوف أو لمَنْ تريدين.

البودنج

بودنج المانجو والتمر هندي

المقادير:

١- نصف أوقية تمر هندي.

٢- حبتان كبيرتان وناضجتان من المانجو.

٣- ملعقتان كبيرتان من النشا، أو الجيلاتين.

٤- لتر ونصف ماء.

٥- كوب سكر.

٦- كوب حليب.

٧- ٣ بيضات مخفوقة.

خطوات العمل:

١- اغلي التمر هندي في كثير من الماء، إلى أن يصبح شفافًا، وسيستغرق ذلك حوالي ربع ساعة، انزعيه من الماء واغسليه ثم جففيه تمامًا، قشِّري المانجو وقطعيها، انقعي النشا (أو الجيلاتين) في قليل من الماء لنصف ساعة.

٢- صبِّي الماء في وعاء طهي كبير، واغليه ثمَّ اخلطي النشا مع السكر، وحركيه إلى أن يذوب في الماء المغلي، ثمَّ انزعي الوعاء من على النار وصبِّي الحليب مع التحريك.

٣- صبِّي البيض المخفوق والتمر هندي والمانجو، ثمَّ ضعي الوعاء فوق وعاء آخر فيه ثلج.

٤- اخفقي المزيج إلى أن يستقرَّ.

٥- صبِّيه في قالب ودعيه يبرد، ثم اقلبيه في طبق وقدِّميه.

بودنج رأس السنة

المقادير:

١- خمسة أكواب ونصف دقيق الكستناء.

٢- ثلاثة وثلث كوب كورن فلور.

٣- ثلاثة أكواب من الماء.

٤- كوب حليب جوز هند مكثَّف.

٥- حوالي كوب حليب.

٦- ثلث كوب دقيق الأرز.

٧- ثلث كوب دقيق الأرز النشوي.

٨- كوب سكر.

٩- كريز مُعلَّب للزينة.

خطوات العمل:

١- انقعي دقيق الكستناء والكورن فلور في كوب ماء لعشر دقائق، ثمَّ صبِّيه في حليب جوز الهند والحليب المكثف، صبِّي دقيق الأرز ودقيق الأرز النشوي وحرِّكيه إلى أن يمتزج جيدًا، اغلي الماء

المتبقّي، ثمَّ أضيفي إليه السكر وحرِّكيه إلى أن يذوب، ثمَّ اتركيه ليبرد.

٢- صبِّي المحتوى في إناء مع الدقيق الممزوج إلى أن يختلط جيدًا.

٣- ضعي السمن في صينية عميقة، وضعيها فوق بخار الماء، صبِّي طبقة من المزيج المخفوق ودعيه يتلقَّى حرارة البخار لستة دقائق، كرِّري صبَّ الطبقات إلى أن يصبح كل الخليط في الصينية مع زيادة الطبقات.

٤- يستلزم زيادة وقت التبخير، إلى ما قد يصل إلى ساعة ونصف، ومن المهم أن تستقرَّ كل واحدة فوق الأخرى.

٥- ثمَّ ارفعي الصينية عن النار ودعيها تبرد، واقلبيها في صينية تقديم، ثم زيِّنيها بالكريز، وقدِّميها باردة أو قطِّعي البودنج إلى أقسام هندسية، ثم اغمسيها في البيض المخفوق واقلبيها بخفة إلى أن تصبح ذهبية اللون.

بودنج الخبز والزبد

المقدار يكفي ٤ أشخاص، وهو طبق رائع المذاق، ويُقـدَّم باردًا أو ساخنًا، ويُفضَّل في عمله شرائح الخبز الأبيض.

المقادير:

١- ٨ شرائح خبز أبيض.

٢- ملعقة كبيرة زبد.

٣- ٢ ملعقة كبيرة زبيب.

٤- ٣ بيضات.

٥- ١,٥ كوب لبن حليب.

٦- ٤ ملاعق كبيرة سكر.

٧- فانيليا. سكر ناعم للرشِّ فوق الوجه.

خطوات العمل:

١- يُدهَن خفيفًا طبق فرن بالزبد، ثمَّ تُقطَّع أطراف الخبز، وتُدهَن بالزبد، ثمَّ تقطَّع كل شريحة إلـى ٤ أجـزاء، تُرصُّ شرائح التوست في طبق الفرن فـي طبقـات، مع رشِّ الزبيب بين الطبقات.

٢- يُخفَق البيض مع اللبن، والسكر، والفانيليا، ويُصبُّ بالملعقة فوق الخبز، ويُترَك من ٤٠ – ٦٠ دقيقة حتى يستقرَّ ويتشرَّب.

٣- يُوضَع البودنج في فرن متوسط الحرارة حتى يصبح لونه ذهبيًا ويُرشّ السكر فوق السطح ويُقدَّم.

بودنج الكاريبي

هذا النوع من البودنج يقدِّمــه أهــل منطقــة الكــاريبي في مناسبة رأس السنة الجديدة.

المقادير:

١- ٨ ثمرات مشمش جاف مقطَّعة مكعبات.

٢- ٤ ملاعق كبيرة عنب بناتي مغسول.

٣- ملعقة ونصف قرفة.

٤- ٣ ملاعق كبيرة كاكاو.

٥- ٤ ملاعق لوز محمَّص.

٦- صفار ٦ بيضات.

٧- فانيليا.

٨- كوب سكر ناعم.

٩- كوب لبن حليب.

١٠- ٢ كوب كريمة لبني.

١١- قالب دائري أو ٢ حلة مستديرة مقاس واحد.

١٢- شريط أحمر.

١٣- أوراق خضراء.

١٤- كريز.

١٥- سكر ناعم.

١٦- قطع بسكويت مقرمش.

١٧- ملعقة صغيرة عسل نحل.

خطوات العمل:

١- يُفرَش نصفا القالب الدائري بورق ألومنيوم.

٢- تُخلَط الفواكه الجافة مع الكريز والقرفة، وتُغطَّى وتُترَك طوال الليل مع التقليب من حين لآخر.

٣- يُذاب الكاكاو في ٢ ملعقة كبيرة ماء مغلي.

٤- تُضَاف رقائق اللوز المحمَّصة إلى خليط الفاكهة بالمضرب الكهربائي، ويُخفَق صفار البيض والفانيليا، ثمَّ يُضَافُ السكر بالتدريج مع الاستمرار في الخفق حتى يبيَّض بحيث يترك المضرب أثرًا عندما يرفع لأعلى، ثمَّ يُسخَّن الحليب ثمَّ يُصبُّ بالتدريج في خليط البيض مع التقليب.

٥- يُسخَّن المقدار برفق حتى يغلظ قوام الكستردة نوعًا ما، ويغطي ظهر الملعقة الخشبية، وتُترَك الكستردة حتى تبرد.

٦- تُخفَق الكريمة بخفة، ويُضَاف نصف مقدار الكريمة إلى خليط الكستردة البارد مع خليط الفواكه والكاكاو، وتُقلَّب المقادير جيدًا.

٧- يُصبُّ المقدار في القالبين المفروشين أو الحلتين المتشابهتين، ويُترَك المقدار داخل الثلاجة حتى يتجمَّد.

٨- عند التقديم يُغمَس القالبان في ماء ساخن، ويُلصَق القالبان بحيث يشكِّلان دائرة، وذلك باستخدام سكين عريض.

٩- يُلصَق البسكويت في قاع طبق التقديم باستخدام عسل النحل، ويُوضَع البودنج فوق البسكويت، ويُصبُّ باقي الكريمة فوق الوجه، ويُجمَّل القالب بشريط أحمر وبأوراق خضراء وكريز، ويُقدَّم مثلَّجًا.

بودنج الأرز بالزبيب

المقادير:

١- ملعقة كبيرة زبدة.

٢- ملعقة كبيرة قشدة.

٣- كوب أرز.

٤- سكر للتحلية.

٥- ٦ أكواب لبن.

٦- ٣ ملاعق كبيرة زبيب.

٧- مبشور برتقالة.

٨- قرفة.

٩- شرائح من البرتقال.

خطوات العمل:

١- يُغسَل الأرز ويُنقَع في ماء دافئ ١٥ – ٢٠ دقيقة.

٢- يُدهَن طاجن أو طبق فرن بالزبد، ويُوضَع الأرز في الطاجن، ويُصبُّ فوقه اللبن ساخنًا ومحلًّى.

٣- يُضَافُ الزبيب والقرفة ومبشور البرتقال.

٤- يُقلَّب نصف مقدار القشدة في المقدار السابق.

٥- يُوضَع الطاجن في الفرن، ويُغطَّى مع رفع الغطاء من حين لآخر وتقليبه وإضافة قليل من اللبن إذا احتاج الأمر.

٦- يُرفَع الغطاء قبل تمام النضج لمدَّة ١٠ دقائق، ويُوضَع باقي القشدة على الوجه، ويُترَك الطاجن حتى يحمرَّ الوجه.

بودنج التوست بالفواكه

المقادير:

١- ٤ شرائح من التوست.

٢- ٤ أكواب لبن مُحلَّى.

٣- ٦ بيضات.

٤- ملعقة كبيرة زبدة.

٥- ٣ ملاعق كبيرة زبيب.

٦- ٤ ملاعق كبيرة فواكه مجففة مسكرة، لارنج، بلح، برتقال.

٧- ٣ ملاعق كبيرة مكسرات مفرية.

٨- فانيليا.

خطوات العمل:

١- نجهِّز الكرمل؛ وذلك بإضافة ٤ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش إلى ٤ ملاعق كبيرة ماء، وتُرفَع على النار حتى يذوب السكر تمامًا.

٢- يُضَاف نصف ملعقة صغيرة عصير ليمون، ويُقلَّب المقدار حتى يحمرَّ السكر، وتُضَاف ملعقتان من الماء المغلي.

٣- يبطَّن القالب بالكرمل.

٤- تُقطَّع أطراف التوست الجافة، وتُدهَن شرائح التوست بالزبد، وتُرصُّ في القالب المدهون بالكرمل، وتُسقَى بكوب من اللبن المُحلَّى.

٥- تُرشُّ الفواكه المسكرة بعد تقطيعها قطعًا صغيرة، وكذلك الزبيب والمكسرات فوق التوست.

٦- يُخفَق البيض قليلاً، ثم تُضَاف إليه الفانيليا واللبن المُحلَّى، ويُصفَّى المقدار بمصفاة سلك.

٧- يُصبُّ اللبن والبيض على شرائح التوست في القالب.

٨- يُوضَع القالب في صينية بها ماء، وتُرفَع الصــينية على النار، وتُترَك تغلي لمدَّة ربع ساعة، ثمَّ تُنقَــل الصينية في فرن متوسط الحرارة، ويُغطَّى الوجــه بورق زبد أو ألومنيوم حتى يتمَّ النضج.

٩- تُترَك حتى تبرد تمامًا، ثمَّ تُقلَّب في طبــق بنــور، وتُترَك داخل الثلاجة حتى تبرد، ثمَّ تُقدَّم.

بودنج العسل واللوز

المقادير:

١- ثلاث أرباع كوب أرز.

٢- ٤ كوب حليب.

٣- ٤ ملاعق سكر.

٤- ملعقة كبيرة زبدة.

٥- ربع ملعقة صغيرة قرفة.

٦- ٤ ملاعق كبيرة عسل نحل.

٧- ٣ ملاعق كبيرة لوز مقطع رقائق.

خطوات العمل:

١- يُجهَّز الفرن، ويُدهَن طبق بالزبد.

٢- يُغسَل الأرز، ويُوضَع في الطبق مع اللبن والسكر، وتُقطَّع الزبدة مكعبات فوق السطح، وتُرشّ القرفة.

٣- يُخبَز مدَّة ساعتين مع التقليب من حين لآخر.

٤- يُدفَّأ العسل حتى يصبح سائلاً، ويُصبّ فوق البودنج.

٥- يُرشّ فوقه اللوز، ويُعاد إلى الفرن حتى يتمَّ النضج، ويُقدَّم ساخناً أو باردًا مع الفواكه.

بودنج الفواكه

المقادير:

١- ربع كيلو جبن ريكوته.

٢- ربع كيلو كريم شانتيه.

٣- ٢ كوب زبادي.

٤- كوب سكر بودرة.

٥- كيلو فواكه مشكلة طازجة (موز – فراولة – تفاح – أناناس).

٦- باكو بسكويت سادة.

٧- ٢ باكو جيلي فراولة.

خطوات العمل:

١- يُرفَع ٣ كوب ماء على النار حتى يغلي.

٢- يُضَافُ الجيلي ٢ باكو، ويُقلَّب المقدار بشدَّة حتى يذوب الجيلي تمامًا، ويُترك خارج الثلاجة حتى يبرد.

٣- يخفق الجبن الريكوته مع السكر حتى يصير المقدار مثل الكريمة، ويُضَافُ الزبادي مع الاستمرار في الخفق.

٤- يُضَافُ الكريم شانتيه، ويُضَافُ الجيلي إلى المقدار السابق، وتُخفَق المقادير بالمضرب الكهربائي، أو الخلاط حتى يتجانس.

٥- تُرصُّ وحدات من البسكويت في طبق بايركس بحيث تغطي القاع، ثمَّ يُصبُّ فوقها مقدار من الخليط السابق.

٦- تُوزَّع بعض وحدات من الفاكهة فوق البسكويت، وتُكرَّر العملية حتى تنتهي المقادير؛ بحيث يُغطَّى الوجه بطبقة من خليط الجبن بالكريمة والجيلي، ويُجمَل الوجه بوحدات من الفواكه الطازجة، ووردات من الكريم شانتيه، وتُثلَّج داخل الثلاجة لحين التقديم.

بودنج المارنج

المقادير:

١- نصف كوب أرز ناعم.

٢- كيلو لبن.

٣- كوب ونصف سكر سنترفيش.

٤- ٣ ورقات لورى.

٥- ٥ ملاعق كبيرة مربى فراولة.

مقادير المارنج:

١- بياض ٤ بيضات.

٢- ٨ ملاعق كبيرة سكر بودرة منخول.

٣- ملعقة شاي عصير ليمون.

٤- ذرة ملح.

خطوات العمل:

١- يُخلَط الأرز مع كوب من اللبن البارد.

٢- يُغلَى باقي اللبن، ويُحلَّى، ثمَّ يُضَاف إلى الأرز، ويُقلَّب المقدار على نار هادئة حتى يتمَّ نضج الأرز.

٣- تُضَافُ الفانيليا ويُرفَع من على النار، ويُرفَع ورق اللورى.

٤- يُترَك حتى يهدأ ثمَّ يُضَافُ اللوز المحمَّص المجروش.

٥- يُجهَّز طبق فرن وتُفرَد فيه المربى، ويُصبُّ فوقها بودنج الأرز.

طريقة إعداد المارنج:



١- يوضع بياض البيض في سلطانية، ويُخفق بالمضرب الكهربائي حتى يعطي فقاعات كبيرة.

٢- يُضاف عصير الليمون نقطة نقطة، ثمَّ يُضَافُ السكر بالتدريج ملعقة ملعقة مع

الاستمرار في الخفق حتـــى يعطـــي لمعـــة بيضـــاء ويصير هشًا.

٣- تُضَافُ الفانيليا وذرة الملح عن طريق ملعقة صغيرة أو قمع.

٤- يُوضَع المارنج فوق البودنج بحيـــث يغطيـــه تمامًـــا على هيئة ورد.

٥- يُخبَز في فرن حار نوعًا ما حتى يصـــير المـــارنج ذهبيًا محمرًا، ويُخرَج مـــن الفـــرن ويُقـــدَّم ســـاخنًا أو في درجة الحرارة العادية.

بودنج المشمش

المقادير:

١- كيلو مشمش.

٢- ٤ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش.

٣- كوب وربع دقيق.

٤- ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

٥- ملعقة كبيرة زبد.

٦- بيضة.

٧- ٣ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش.

٨- مبشور برتقالة.

خطوات العمل:

١- يُغسَل المشمش، ثم يُقطَّع أنصافًا وتُنزَع البذور، ويُقطَّع لحم المشمش شرائح، ويُوضَع في قاع طبق فرن، ويُرشّ بالسكر السنترفيش.

٢- يُسخَّن الفرن قبل الاستخدام، ويُنخَل الدقيق والبيكنج بودر، ثمَّ يُهرَس فيه الزبد بأطراف الأصابع

حتى يصبح الخليط مثـــل فتافيـــت الخبـــز، ويُقلَـــب فيه السكر ومبشور البرتقالة، ثمَّ البيضـــة، ويُعجَـــن المقدار بحيث نحصل على عجينة يابسة نوعًا ما.

٣- تُفرَد العجينة بحيث تغطي سطح المشـــمش، وتُخبَـــز في فرن متوسط الحرارة حتى يتمَّ النضج.. وتُقدَّم.

بودنج بالنعناع

المقادير:

١- ٥٠ جرامًا أرز مطحون.

٢- ٤٥٠ جم لبن.

٣- ٩٠ جرامًا سكر ناعم.

٤- ٤ ملاعق مربى توت.

٥- بياض ٤ بيضات.

٦- ١٥ جرامًا لوز مطحون.

٧- ٣ ورقات نعناع مقطَّع.

خطوات العمل:

١- اخلطي الأرز، واللبن، والسكر ثم ارفعيها على النار لـــ ٢٥ دقيقة.

٢- افرشي قالبًا بورق زبد مدهون بالزبد، ثــم ضــعي طبقة المربى، ثم طبقة الأرز.

٣- اخفقي البياض، ثم اسكبيه على الأرز، وزيِّني الوجه باللوز وقطع النعناع، ثم ضعي القالب في الفرن لمدَّة (٢٠) دقيقة.

بودينج الليدي الأبيض

هذا الطبق هو تنويع وتجديد لطبق البـــودينج المشـــهور، حيث يدخل في عمله جوز الهند، كما يُرشُّ على الوجه؛ مما يعطيه طعمًا شهيًا ولذيذًا.

المقادير:

١- ١٢ شريحة خبز توست.

٢- ٦ ملاعق كبيرة جوز هند.

٣- ملعقة كبيرة زبد.

٤- نصف كيلو عنب أحمر، تزال بذوره ويُقطَّع أنصافًا.

٥- ٢ كوب لبن حليب.

٦- ثلاثة أرباع كوب سكر.

٧- ملعقة صغيرة مبشور برتقال.

٨- ٢ بيضة.

خطوات العمل:

١- يُسخَّن الفرن ويُدهَن طبق بالزبد، ويُرشُّ فيه ٢ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور، وتُزال حواف التوست وتُدهَن الشرائح بالزبد، وتُقطَّع كل شريحة إلى ٤ مثلثات، ويُرصُّ نصف مقدار الخبز فوق جوز الهند، ويُرصُّ نصف مقدار العنب فوق الخبز، ويُحتفَظ بالنصف الآخر للتجميل.

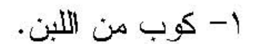
٢- يُغطَّى العنب بالنصف الآخر من مثلثات الخبز المدهونة بالزبد.

٣- يُحلَّى اللبن بالسكر، ويُضَاف إليه البيض بعد خفقه، ويُضَاف مبشور البرتقال، ويُقلَّب الخليط جيدًا، ويُصبُّ فوق الخبز، ويُترَك المقدار من ٢٠ – ٣٠ دقيقة حتى يتشرَّب الخبز اللبن.

٤- يُرشُّ على الوجه ٢ ملعقة كبيرة جوز هند، ويُوضَع الطبق البايركس في صينية مملوءة بماء مغلي حتى نصفها (حمام مائي)، وتُوضَع الصينية داخل الفرن حتى يرتفع البودينج ويتمّ نضجه خلال ٣٥ – ٤٠ دقيقة، ويُقدَّم مباشرة بعد تجميله بباقي جوز الهند والعنب الأحمر.

الآيس كريم

المقادير:



١- كوب من اللبن.

٢- كوب من السكر.

٣- كوب من فاكهة الموسم.

٤- ٢ صفار بيض.

٥- ٢ ملعقة نشا.

٦- عصير ليمونتين.

طريقة التحضير:

١- تُوضَع الفاكهة وهي مُقطَّعة على النار، مع نصف كمية السكر ويُضَاف إليها عصير الليمون.

٢- نغلي اللبن مع باقي كمية السكر، ويُضَاف النشا بعد أن يُذَاب بقليل من الماء، كما تُضَاف الفانيليا.

٣- وبعد أن يبرد الخليط يُضَاف البيض، ويُصفَّى ويُترَك بالثلاجة لليوم الثاني.

٤- وبعد ذلك تُوضَع الكمية كلها بالماكينة المخصَّصة لصناعة الآيس كريم حتى ينعم، ويتماسك.

٥- يُحفَظ الآيس كريم بالفريزر داخل وعاء بلاستيك.

٦- أمَّا في حالة عدم وجود ماكينة آيس كريم، فيوضع الخليط داخل الفريزر ويُقلَّب كل ساعة حتى ينعم ويتماسك.

ملحوظة هامة:

في حالة الحصول على آيس كريم فانيليا يُحذف عصير الفاكهة، وعصير الليمون، ويتمُّ عمل باقي الخطوات كما هي، وفي حالة الرغبة في الحصول على آيس كريم شيكولاتة فإنه يمكن إضافة نصف كوب كاكاو للبن أثناء الغليان.

آيس كريم مشكل

المقادير:

١- ٤ بيضات كبيرة مفصولة.

٢- نصف كوب سكر بودرة.

٣- كوب فراولة أو مانجو أو جوافة.

٤- ٢ ملعقة كبيرة زبيب.

٥- ٣ ملاعق كبيرة جوز هند.

خطوات العمل:

١- يُخفَق بياض البيض ويُضَاف نصف مقدار السكر، ويُقلَّب الخليط حتى يغلظ القوام وتُضَافُ الفانيليا.

٢- تُقلَّب الكريمة مع الخليط، ويُخفَق المقدار جيدًا ثمَّ يُضَافُ صفار البيض مع الاستمرار في الخفق.

٣- تُضَافُ باقي المقادير مع الفاكهة التي تفضِّلينها، وتُوضع المقادير في الفريزر حتى يتجمَّد هذا النوع من الآيس كريم، وهو لا يحتاج إلى التقليب أثناء وضعه في الفريزر.

آيس كريم الفواكه

المقادير:

١- مقدار من الوصفة الرئيسية.

٢- ١٠٠ جرام قطع مانجو.

٣- ١٠٠ جرام شرائح خوخ.

٤- ربع كيلو كريز مسكر.

٥- ٢ ثمرة موز.

خطوات العمل:

١- اتَّبعي الوصفة الأساسية الأولى في صنع الأيس كريم، ثمَّ تُخلَط شرائح المانجو، والخوخ، والموز، وتُخفَق في الخلاط مدَّة ٢٠ ثانية.

٢- يُضَاف الكريز ويُخفَق المقدار مدَّة ١٠ ثوانٍ إضافية.

٣- تُضَاف الفواكه إلى الآيس كريم، وتُقلَّب المقادير كما في الخطوة ٢، ويُستكمل الإعداد كما في الطريقة الأساسية.

آيس كريم الموز

المقادير:

١- مقدار من الوصفة الأساسية.

٢- ٤ أصابع موز مقشرة.

٣- ٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون.

٤- ١٠٠ جرام طوفي.

خطوات العمل:

١- اتَّبعي نفس خطوات (الوصفة الرئيسية)، ثم يُخفَق الموز في الخلاط مع عصير الليمون مدَّة ٣٠ ثانية، ويُقلَّب في الخليط عند الخطوة ٢ من الوصفة الرئيسية.

٢- يُذاب الطوفي في حلة على حمام ساخن حتى يذوب تمامًا، ويُصبُّ فوق ورقة زبدة مدهونة خفيفًا بزيت جيد، ويُترَك المقدار حتى يستقر.

٣- عندما يبرد ويجفُّ يتم تكسيره ويُقلَّب عند الخطوة ٣، ويستمر اتباع الوصفة الأساسية.

آيس كريم بالشكولاتة

المقادير:

١- مقدار من (الوصفة الأساسية).

٢- ١٠٠ جرام شيكولاتة سادة.

٣- ٥٠ جرامًا شيكولاتة بيضاء.



خطوات العمل:

١- اتَّبعي خطوات (الوصفة الرئيسية)، ثم تُكسَّر الشيكولاتة الخام إلى مربعات، ثم تُذاب فوق حمام ماء ساخن، وتُبرَّد مدَّة ٥ دقائق، وتُخفَق في الآيس كريم عند الخطوة ٢، وتذاب الشيكولاتة البيضاء، ويُضَاف إلى آيس كريم الشيكولاتة عند الخطوة ٣، ويستمر اتباع الخطوة الرئيسية.

تورتة الآيس كريم

المقادير:

١- كعكعة إسفنجية باردة تمامًا.

٢- كوب ونصف جيلاتي لبن بالفانيليا.

٣- كوب ونصف جيلاتي فاكهة أو شيكولاتة حسب الرغبة.

٤- ٢ كوب كريم شانتيه للتجميل.

٥- فاكهة الموسم.

٦- مكسرات مفرية.

خطوات العمل:

صورة

١- تُقطَّع الكعكة ٣ دوائر بالعرض بسكين حادة.

٢- يُبطَّن قاع صينية بورق ألمونيوم، على أن يغطِّي الورق حواف الصينية؛ ليسهل قلبها.

٣- تُوضَع دائرة من الكعكة الإسفنجية، وتُغطَى بـــالآيس كريم اللبن، ثمَّ تُغطَى بدائرة ثانية من الكعكة وتـــثلَّج في الفريزر.

٤- تُغطَّى الدائرة الثانية بالنصف الآخر من الآيس كريم، وتُغطَّى بالدائرة الثالثة، وتعاد إلـــى الفريـــزر حتـــى تتجمَّد تمامًا.

٥- تقَلَـــب التورتـــة علـــى طبـــق التقـــديم،ويُنزَع ورق الألمونيوم عنها، ويُجمَّل الوجه والحـــواف بـــوردات من الكريم شانتيه.

٦- عند التقديم تُرشُّ بالمكسرات وتُجمَّل بالفواكه حســـب الرغبة.

آيس كريم بالزبيب

المقادير:

١- ٤ ملاعق كبيرة زبيب.
٢- ٤ ملاعق كبيرة عصير عنب.
٣- ٦ ملاعق كبيرة سكر.
٤- صفار ٥ بيضات.
٥- كوب كريمة ساخنة.
٦- ١١٠ جرامات رقائق شيكولاتة.

خطوات العمل:

١- ينقع الزبيب في (عصير العنب) مدَّة ساعتين ليضرب السكر مع صفار البيض، ثمَّ تُخفَق فيه الكريمة الساخنة، وتُعاد إلى الحلة وتُسخَّن، مع التقليب، حتى يغلظ القوام.
٢- يُرفَع من فوق النار وتُقلَّب فيه رقائق الشيكولاتة حتى تذوب، ويبرد ويُخلَط فيه الزبيب وعصير العنب، ويُجمَّد في الفريزر، ويُضرَب بمعدَّل كل ساعة إلى أن يجمد تمامًا.

آيس كريم الفراولة

المقادير:

١- ٣ بيضات.

٢- ٣ ملاعق صغيرة سكر بودرة.

٣- ٤٢٥ ملليجرام دوبل كريم.

٤- ٥٠ جراماً شيكولاتة.

٥- ٢٠٠ جرام فراولة.

٦- نصف كوب عصير تفاح.

خطوات العمل:

١- اخفقي صفار البيض مع السكر حتى يتحوَّل لشبه كريمة.

٢- في إناء آخر ضعي الكريمة ثمَّ اضربيها جيدًا، ثم أضيفي إليها الخليط الأول واضربيها جيدًا حتى يصبح المزيج متجانسًا.

٣- في إناء ثالث اخفقي بياض البيض حتى يتحوَّل لخليط أشبه بالكريمة، وضعي الخليط بعد مزجه

بخليط الكريمة والصفار في إناء في الفريزر لمــدَّة ٣٠ دقيقة.

٤- قطِّعي الشيكولاتة لقطع رقيقة، وكــذلك الفراولــة، ثمَّ أخرجي الآيس كريم مــن الفريــزر واخلطيــه بالفراولة والشيكولاتة، ثمَّ أعيــدي الآيــس كــريم للفريزر، واتركيه لمدَّة ٣ ساعات.

٥- للصوص اخفقي الفراولة فــي الخــلاط، وصــفِّيها واسكبي العصير على الآيس كريم عند التقديم.

آيس كريم الفانيليا

المقادير:

١- ربع كوب سكر الكاسترد (سكر خاص للحلويات).

٢- ربع كوب ماء.

٣- ملعقة صغيرة جيلاتين.

٤- ثلثا كوب مسحوق حليب (من دون قشدة).

٥- كوبا حليب سائل من دون قشدة.

٦- ملعقة صغيرة خل أبيض.

٧- ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا.

خطوات العمل:

١- يُخلَط السكر بالماء في وعاء صغير، ويُضَاف إليه الجيلاتين، ويُحرّك ببطء فوق النار من دون أن يغلي حتى يتمازج السكر بالجيلاتين تمامًا.

٢- يُنقَل المزيج إلى وعاء صغير، ويُخفَق مع مسحوق الحليب شيئًا فشيئًا، ثم يُخفَق مع الحليب السائل

في خلاط كهربائي، ثمَّ يُسكبُ في قالب التجميد ويُغطَّى بواسطة ورق القصدير، ويجمَّد لمدَّة ساعة.

٣- يُنقَل الخليط إلى وعاء متوسط، ويُضَافُ إليه الخل الأبيض والفانيليا، ويُخفَق بالخلاط الكهربائي حتى يصبح سميكًا، ثمَّ يُعادُ إلى قالب التجميد، ويُغطَّى ثانية، ويُجمَّد لثلاث ساعات أو لليلة كاملة، ثمَّ يُقدَّم مزينًا للفاكهة.

شكلمة باللوز

المقادير:

١- ٤ أكواب جوز هند ناعم.

٢- كوب سكر بودرة.

٣- بيـــاض أربـــع بيضات.

٤- فانيليا للتجميل.

٥- أنصاف لوز.



خطوات العمل:

صورة

١- يُخفَــق بيــاض البــيض بالمضــرب الكهربــائي حتى تتكوَّن رغوة بيضاء جامدة.

٢- يُضَــــافُ الســـكر المنخـــول تـــدريجيًا ملعقـــة ملعقة مع الاستمرار في الخفق حتى يعطي رغـــوة بيضاء لامعة، ثمَّ تُضَافُ الفانيليا مـــع الاســـتمرار

في الخفق، ويُضَافُ جوز الهند وتُقلَّب المقادير حتى تتجانس.

٣- يُدهَن صاج الفرن بالزيت خفيفًا، وتُشكَّل وحــدات بالملعقة، وتُرصّ على مسافات متباعدة، ونغــرس أنصاف اللوز في كل واحدة.

٤- تُخبَز في فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونهــا ذهبيًا.

الكنافة النابلسية

المكونات:

١- ١٠٠ جم سمن بلدي.

٢- ٥٠٠ جم كنافة طازجة.

٣- ٥٠٠ جم قشدة طازجة.

٤- ١٠٠ جم فستق مفري.

٥- ٢٥٠ جم شربات.



خطوات العمل:

يُوضَع السمن في وعاء عميق على النار، ثم تُضَافُ إليه الكنافة، ويُقلَّب الخليط تقليبًا دائمًا حتى تحمر الكنافة، ونحذر من أن تحرق؛ ومن ثَمَّ يُوضَع المحتوى بداخل مصفاة؛ حتى تتخلَّص من السمن الزائد إن وجد، ويُضَافُ عليها الشربات المعقود ويُقلَّب جيدًا....

الديكور

يُعتبَرُ الديكور شيئًا هامًا بالنسبة للكنافة النابلسي، حيث يضفي بجانب الطعم الحلو الشكل الذي يجعل اللعاب يسيل، وتُقسَّم كمية الكنافة إلى نصفين، يُوضَع النصف الأول في طبق كبير، وتُفرَد عليها القشدة بالتساوي، ثم يُفرَد النصف الثاني على القشدة، ويُرشُّ عليها قليل من الشربات المتبقِّي والمكسرات، سواءً كانت فستق، أو عين جمل، وتُقدَّم.

المشبك اللبناني

مقادير المشبك:

١- ٥٠ جم دقيق أبيض.

٢- ملعقة كبيرة خميرة جافة، وتُذاب في قليل من الماء الفاتر.

٣- نصف ملعقة صغيرة ملح.

٤- ٦٠٠ جم ماء للعجين.

٥- زيت نباتي للقلي.

٦- شربات محضَّر من قبل...

مقادير الشربات:

١- نصف كيلو سكر.

٢- ٥٠ جم ماء.

٣- عصير ليمون.

خطوات التحضير:

يُنخَل الدقيق في وعاء، ثم نضيف الملح والخميرة والماء؛ وبالتالي نعجن الخليط حتى تتشكَّل عجينة لينة متجانسة، ثمَّ نترك العجينة في الوعاء، ونغطيها بقطعة من الشاش، وتُترَك مدَّة ثلاث ساعات حتى تختمر، وفي تلك الأثناء يسخَّن الزيت في وعاء كبير؛ بحيث تكون كمية الزيت كبيرة ويعلو عن قعر الإناء بمسافة كافية.

نملأ قمع بالعجين ونسد نهايته بإصبع الإبهام حتى نتمكَّن من إخراج الكمية المطلوبة من نهايته المفتوحة، ونصبُّ العجينة في الزيت المغلي، ونجعلها تبدو على شكل دوائر فوق بعضها وتترك حتى تحمر، ثمَّ تُرفَع من الزيت وتُغطَّس في الشربات البارد، وتُكرَّر العملية السابقة عدَّة مرَّات حتى ينتهي العجين...

أصابع زينب

المقادير:

١- ٤٠ جم دقيق أبيض.

٢- ٥٠ جم دقيق سميط؛ المخصَّص لعمل البسبوسة.

٣- ملعقة صغيرة خميرة جافة.

٤- ١٠٠ جم سمن بلدي أو زيت ذرة.

٥- ٥٠ جم جوز هند ناعم.

الشربات

١- كيلو سكر.

٢- ٥٠ جم ماء.

٣- ملعقة صغيرة عصير ليمون.

خطوات العمل:

١- يتمُّ عمل الشربات بإضافة السكر مع الماء في إناء عميق مع التقليب المستمر، حتى يغلي الخليط، ثمَّ نضيف عصير الليمون ويُترَك الشربات حتى تبرد تمامًا.

٢- تُوضَع الخميرة في نصف كوب ماء فاتر، وتترك في مكان دافئ.

٣- يُوضَع الدقيق مع قطع جوز الهند، ودقيق السميد في إناء عميق.

٤- نضع السمن في إناء آخر، ويُسخَّن على النار حتى يغلي، ويُضَاف إلى إناء الدقيق المخلوط مع التقليب حتى يُذاب السمن، ثمَّ تُضَاف الخميرة المذابة، ويتمُّ العجن حتى تلف جميع أجزاء الخليط.

٥- نحضر منخل سلك كبيرًا أو غربالاً، ونأخذ قطعة صغيرة من العجين بأطراف الأصابع، وتمسح على المنخل أو الغربال؛ فنلاحظ أثناء السحب أن قطعة العجين تلف إلى أعلى الأصابع.

٦- وتُكرَّر العملية السابقة حتى انتهاء العجين، وتُترَك لمدَّة نصف ساعة حتى تتمَّ عملية التخمر.

٧- وبعد ذلك يتمُّ تسخين وعاء به زيت، ويتمُّ تحمير الأصابع مع التقليب، وبعد الحصول على اللون الذهبي المطلوب تصفيته من الزيت، وتُوضَع في الشربات لمدَّة ربع ساعة وبعدها تُصفَّى من الشربات وتُقدَّم دافئة....

عيون الست

المقادير:

١- كيلو دقيق.

٢- ٦٠٠ جم زبدة.

٣- ١٠٠ جم سكر بودرة.

٤- ٤ بيضات.

٥- ١٥٠ جم سميد.

٦- ١٠٠ جم جوز هند ناعم.

٧- ٢ باكو بيكنج بودر.

٨- قليل من الفانيليا.

٩- فستق ناعم.

مقادير الشربات:

١- كيلو سكر.

٢- ١٠٠٠ جم ماء.

٣- عصير ليمونة واحدة.

خطوات التحضير:

١- يُخلَط السكر والزبد جيدًا باليد، ثمَّ تُضَاف الفانيليا والبيكنج بودر، ثم نضيف البيض واحدة تلو الأخرى، ثم نضيف السميد وجوز الهند، ويُعجَن الخليط جيدًا باليد ويُترَك بالثلاجة لمدَّة ساعتان.

٢- أثناء ذلك نقوم بعمل الشربات، وبعد أن يغلي يُترَك ليبرد.

٣- يتمُّ دهان صينية بالسمن، ثم نأخذ قطعة صغيرة، وتلف بين راحة اليد، وتلف حتى تصبح كروية أو بيضاوية، أو قد تشبه عين الإنسان؛ من هنا جاءت تسمية عيون الست، ونكرِّر تلك العملية حتى انتهاء العجين، أو ملء الصينية.

٤- ندهن قطع العجين بصفار البيض فقط، وتدخل الفرن على درجة حرارة ١٨٠ – ٢٠٠ درجة مئوية، حتى يحمرَّ الوجه.

٥- يتمُّ صبُّ الشربات عليها بكثرة وتُترَك لمدَّة ٥ دقائق، وبعدها نصفِّيها من الشربات الزائد وتُجمَّل بالفستق الناعم، وتُقدَّم...

البقلاوة

المقادير:

١- كيلو دقيق أبيض منخول جيدًا.

٢- بيضة.

٣- ملعقة زيت.

٤- ٤٠٠ جم ماء للعجين.

٥- دقيق نشا للفرد.

٦- سمن بلدي.

٧- مكسرات حسب الرغبة.

طريقة التحضير:

١- يتمُّ العجن حتى يصبح العجين شديد القوام، ثمَّ يُترَك لمدَّة ساعة وهو مغطى بقطعة قماش، ويُقطَّع العجين إلى ثمانية قطع فقط، ثمَّ تُفرَد كل قطعة باليد ويُرشّ عليها نشا، وتُوضَع كل واحدة

فوق الأخرى؛ أي تصبح ثماني طبقات عجين وبينها النشا.

٢- وبعد ذلك نقوم بفرد العجين بالعصا الخاصة بفرد البقلاوة، وهي عصا قطرها حوالي ٥ سم، وطولها حوالي ١٠٠ سم.

٣- يُفرَد العجين إلى قطر ٣٠ سم، ثم نبدأ في فصل أقراص العجين المفرودة على العصا الواحدة تلو الأخرى؛ وذلك لتنظيف النشا الموجود بداخل العجين بفرشة جافة ووضع غيره بالمنخل الحرير، ثمَّ تُوضَع أقراص العجين فوق بعضها، ويجب ألاَّ ننسى رش النشا بينها، ويتمُّ الفرد مرَّة أخرى حتى تكون الأقراص رقيقة جيدًا مثل سمك الورقة العادية، أو أقل سمكًا منها.

٤- يُقطَّع العجين إلى أي أشكال مرغوب فيها، ونحشوها بالمكسرات المحببة إلينا، ويُوضَع في صينية، ويُصبُّ عليها السمن حتى تغطي نصف العجين.

٥- يتمُّ الطهي في فرن هادئ جدًا لمــدَّة ٤٥ دقيقــة، ثــمَّ نصــفِّي السمن الزائــد منهــا، ويُضَــافُ إليها الشربات.

مقادير عمل الشربات:

١- كيلو سكر.

٢- ٥٠٠ جم ماء.

٣- عصير ليمونة واحدة.

البسبوسة

المقادير:

١- ٢٠٠ جرام سكر.

٢- ٣٠٠ جرام سميط.

٣- ٥٠ جرام جوز هند ناعم.

٤- ٥٠ جرام بندق للديكور.

٥- ٥٠ جرام لبن كامل الدسم، أو كوب زبادي.

٦- ٥٠ جرام ماء.

٧- ٥٠ جرام سمن بلدي.

لعمل الشربات

١- ٢٥٠ جرام سكر.

٢- ١٠٠ جرام ماء.

٣- قليل من الفانيليا.

طريقة التحضير:

١- يتمُّ عمل الشربات الخاص بالبسبوسة بعد التسوية.

٢- نضع السكر والماء والسمن والجوز هند واللبن أو الزبادي في إناء غويط، ويُقلَّب الخليط جيدًا بملعقة خشبية ثم يُضَافُ السميط.

٣- يُوضَع الخليط في قالب مدهون بالسمن جيدًا ويُفرَش عليها البندق المكسَّر، ويُضغَط عليها باليد.

٤- يُوضَع القالب في فرن عالي الحرارة حوالي ٢٢٠ درجة مئوية لمدَّة ٢٠ دقيقة.

٥- وبعد خروجها من الفرن يُصبُّ عليها الشربات السابق تجهيزه وتوضع كمية الشربات حسب الرغبة.

الغريبة

المقادير:

١- كيلو دقيق أبيض منخول.

٢- ٥٠٠ جم سمن بلدي.

٣- ٢٥٠ جم سكر بودرة منخول.

٤- قليل من الفانيليا.

خطوات التحضير:

يُدعك السمن باليد حتى يصير لونه أبيض، ثُمَّ يُضَاف إليه السكر، ويُتابَع الدعك حتى يصير الخليط هشًا كالكريمة، ثمَّ نضيف الدقيق تدريجيًا بعد نخله مع الاستمرار في الدعك بالأصابع حتى تتكوَّن عجينة، تُترَك بالثلاجة لمدَّة ساعة، وبعدها تُدعَك باليد مرَّة أخرى وتُقطَّع العجينة قطعًا متساوية بحجم البيضة، ثم تُرقق بين الكفين حتى نكوِّنها على شكل أقراص مستديرة أو أصابع ثم تدور مثل الكعكة، وتُوضَع في صينية مدهونة بالسمن، وتُغرَس في كل واحدة حبة من الفستق.

نضعها في فرن ذي درجة حرارة هادئة حوالي ١٥٠ درجة تقريبًا حتى تكتسب اللون الوردي من أسفلها.

كعك العيد

المقادير:

١- كيلو دقيق أبيض منخول.

٢- ٤٠٠ جم سمن بلدي.

٣- ٥٠ جم من السكر الناعم للعجين.

٤- ماء دافئ للعجن.

٥- ملعقة من حبوب السمسم.

٦- ملعقة من الخميرة الجافة.

٧- ٢٥٠ جم ملبن للحشو، ويمكن استبداله بالعجمية أو العجوة، أو بالمكسرات المختلفة.

خطوات التحضير:

١- تُوضَع الخميرة في نصف كوب ماء فاتر مع ملعقة سكر وتُقلَّب حتى تنشط، ويُوضَع الدقيق بوعاء واسع مع السكر، والسمسم، ويُقلَّب بملعقة خشبية.

٢- يُوضَع السمن في وعاء ويُرفَع على النار حتى يسخن السمن، وبعدها يُضَافُ إلى خليط الدقيق ويُقلَّب جيدًا.

٣- تُضَاف الخميرة إلى الخليط ويتمُّ العجن بالماء حتى يصير العجين لينًا متماسكًا، ويمكن إضافة ماء آخر.

٤- يؤخذ من العجين قطعة مثل حجم البيضة، وتُفرَد بين الكفين، ويوضع في الوسط قطعة من الملبن ويطوى في اليد، ويُوضَع في قوالب خاصة لنقش الرسمات على الكعك بعد دهنها بالدقيق كل مرَّة حتى ينتهي العجين، ويوضع الكعك في الصينية المُعدَّة لدخول الفرن.

٥- يتمُّ وضع الصينية في فرن عالي الحرارة حوالي ٢٠٠ درجة تقريبًا حتى يحمر الوجه، ويُترَك ليبرد، ويُقدَّم مرشوشًا بالسكر الناعم.

الكيك الإنجليزي

المقادير:

١- ٥٠٠ جرام دقيق.

٢- ٣٠٠ جرام سكر بودرة.

٣- ٣٠٠ جرام زبدة طبيعي.

٤- ٤٠٠ جم بيض حوالي ٨ بيضات.

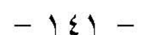
٥- باكو فانيليا، وشيكولاتة للديكور.

٦- ٢ باكو بيكنج بودر.

٧- ٤٠٠ جم من الفواكه أو الزبيب.

٨- ٣٠ جم لبن.

٩- ٥٦ جم من الكيك ويمكن الاستغناء عنه في حالة إتقان العمل.



طريقة التحضير:

١- نخلط كلاً من الزبدة والسكر والفانيليا خلطًا جيدًا بالمضرب الكهربائي، ويُضَاف البيض على دفعات واحدة تلو الأخرى.

٢- وبعد ذلك يُضَافُ كلٌّ من الدقيق، والفواكه، والبيكنج بودر، وجميع المكوِّنات، وتُخلَط لمدَّة خمس دقائق، ويُوضَع الخليط في قالب طولي مخصَّص لهذا النوع من الكيك.

٣- يُدهَن قالب الكيك بالسمن الخفيف جدًا.

٤- يُخبَز القالب في فرن متوسط الحرارة حوالي ١٨٠ درجة مئوية لمدَّة نصف ساعة تقريبًا.